SAMSUNG

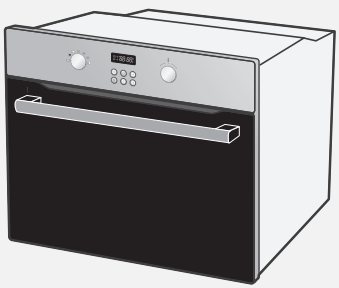
BF64CBB

BF64CBST

คู่มือผู้ใช้

คำแนะนำในการติดตั้งและใช้งาน

เตาอบแบบฝัง



สารบัญ

การใช้คู่มือนี้ **2**

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย **2**

ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้า 2

ความปลอดภัยขณะใช้งาน 3

คำแนะนำในการทิ้ง **3**

การติดตั้งเตาอบ **4**

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้ติดตั้ง 4

การติดตั้งในตู้ด้านล่าง 4

การต่อสายไฟฟ้า 5

การติดตั้งในตู้ด้านบน 6

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ **7**

เตาอบ 7

การควบคุมเตาอบ 8

อุปกรณ์เสริม 9

การใช้อุปกรณ์เสริม 10

การปิดเพื่อความปลอดภัย 10

พัดลมระบายอากาศ 10

ก่อนที่จะเริ่มต้น **11**

การตั้งค่าเวลา 11

การทำความสะอาดครั้งแรก 12

ฟังก์ชันของเตาอบ 13

จานทดสอบ 20

การใช้เตาอบ **21**

การตั้งค่าโหมดฟังก์ชันปรุงอาหาร 21

การตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบ 22

การปิดเตาอบ 23

เวลาสิ้นสุด 23

เวลาปรุงอาหาร 24

ตั้งเวลาเริ่มต้น 25

นาฬิกาจับเวลา 27

การเปิด/ปิดไฟของเตาอบ 28

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก 28

การปิดเสียงเตือน 28

การทำความสะอาดและดูแลรักษา **29**

พื้นผิวเคลือบแคตตาลิติก 30

การทำความสะอาดประตูเตาอบ 31

การเปลี่ยนหลอดไฟ 34

คำถามที่พบบ่อยและการแก้ไขปัญหา 35

ข้อมูลด้านเทคนิค **37**

การใช้คู่มือนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาอบแบบฝังของ SAMSUNG
คู่มือผู้ใช้นี้มีข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับคำแนะนำด้านความปลอดภัยเพื่อช่วยเหลือคุณในการใช้งานและบำรุงรักษาอุปกรณ์
โปรดสละเวลาเพื่ออ่านคู่มือผู้ใช้เล่มนี้ ก่อนที่จะใช้เตาอบ และเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต
สัญลักษณ์ต่อไปนี้ใช้ในบทความของคู่มือผู้ใช้นี้

ข้อมูลสำคัญ **บันทึก**

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

การติดตั้งเตาอบนี้จะต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ผู้ติดตั้งมีหน้าที่ต่ออุปกรณ์เข้ากับสายไฟฟ้าหลักของบ้านตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง

ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้า

ถ้าเตาอบได้รับความเสียหายขณะขนส่ง โปรดอย่าเชื่อมต่อสายไฟ

- ต้องเชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับแหล่งจ่ายไฟฟ้าหลักของบ้านโดย**ช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาต**เท่านั้น
- ในกรณีที่เกิดข้อผิดพลาดหรือความเสียหายกับอุปกรณ์ อย่าพยายามใช้งานอุปกรณ์
- **การซ่อมบำรุง** จะต้องดำเนินการโดย**ช่างที่ได้รับอนุญาต**เท่านั้น การซ่อมบำรุงที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอันตรายอย่างมากต่อคุณและบุคคลอื่น ถ้าเตาอบของคุณต้องมีการบำรุงรักษา โปรดติดต่อศูนย์บริการ SAMSUNG หรือตัวแทนจำหน่าย
- กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องใช้สายไฟหรือชุดสายไฟเฉพาะที่มีให้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนผู้ให้บริการที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- แกนและสายไฟฟ้าจะต้องไม่สัมผัสกับตัวเตาอบ
- ต้องเชื่อมต่อเตาอบกับสายไฟฟ้าหลักของบ้านโดยใช้ตัวตัดกระแสไฟฟ้า (เบรกเกอร์) หรือฟิวส์ที่เหมาะสม ห้ามใช้ตัวแปลงขยายหรือสายต่อ
- แผ่นข้อมูลจะอยู่ด้านขวาของเตาอบ
- แหล่งจ่ายไฟของอุปกรณ์จะต้องปิดอยู่ ขณะที่มีการซ่อมบำรุงหรือทำความสะอาด
- ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ

คำเตือน

อุปกรณ์นี้จะต้องปิดก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต ระหว่างการใช้เตาอบ พื้นผิวด้านในของเตาอบจะร้อนจัด

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 2 28-Oct-13 8:32:09 AM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

ความปลอดภัยขณะใช้งาน

- เตาอบนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้ปรุงอาหารในบ้านเท่านั้น
- ระหว่างการใช้เตาอบ พื้นผิวด้านในของเตาอบจะร้อนจัดจนสามารถลวกได้ อย่าสัมผัสขดลวดความร้อนหรือพื้นผิวด้านในของเตาอบจนกว่าจะเย็นลงก่อน
- ห้ามเก็บวัตถุไวไฟไว้ในเตาอบเด็ดขาด
- พื้นผิวของเตาอบจะร้อนเมื่อใช้งานอุปกรณ์ที่อุณหภูมิสูงเป็นเวลานาน
- เมื่อปรุงอาหาร ใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอากาศร้อนและไอร้อนจะออกมาอย่างรวดเร็ว
- เมื่อปรุงอาหารที่มีแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์อาจระเบิดเนื่องจากอุณหภูมิสูง และไอของแอลกอฮอล์จะติดไฟถ้าสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ
- เมื่อใช้เตาอบ กรุณาให้เด็กอยู่ห่างจากเตาอบในระยะที่ปลอดภัย
- คุณควรปรุงอาหารแช่แข็งอย่างเช่น พิซซ่า บนตะแกรงลวด ถ้าใช้ถาดอบ ถาดนี้อาจบิดจนผิดรูปเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างมาก
- ห้ามเทน้ำลงด้านล่างของเตาอบขณะที่ร้อนจัด เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเคลือบเสียหาย
- ต้องปิดประตูเตาอบระหว่างปรุงอาหาร
- ห้ามรองส่วนล่างของเตาอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม และห้ามวางถาดสำหรับอบหรือถาดดีบุก ฟอยล์อะลูมิเนียมจะกั้นความร้อน ซึ่งอาจทำให้พื้นผิวเคลือบเสียหายและทำให้ได้ผลลัพธ์ในการอบไม่ดี
- น้ำผลไม้จะทิ้งรอยด่าง ซึ่งอาจขจัดออกยากบนพื้นผิวเคลือบของเตาอบ เมื่ออบเค้กที่มีความชื้นสูงให้ใช้ถาดก้นลึก
- ห้ามวางภาชนะสำหรับอบบนประตูเตาอบขณะเปิด
- อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับเด็กเล็กหรือบุคคลที่ไม่แข็งแรง หากไม่มีการดูแลอย่างใกล้ชิดเพื่อให้มั่นใจว่าสามารถใช้อุปกรณ์ได้อย่างปลอดภัย
- โปรดดูแลมิให้เด็กเล็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

คำแนะนำในการทิ้ง

การทิ้งบรรจุภัณฑ์

- วัสดุทั้งหมดที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ของอุปกรณ์นั้นสามารถรีไซเคิลได้ทั้งหมด
- ทิ้งบรรจุภัณฑ์ในที่สำหรับทิ้งในสถานที่กำจัดขยะใกล้บ้าน

การทิ้งอุปกรณ์เก่า

คำเตือน

ก่อนที่จะทิ้งอุปกรณ์เก่า โปรดทำให้ไม่สามารถใช้งานได้ เพื่อไม่ให้เป็นสาเหตุของอันตรายต่างๆ

โดยให้ช่างที่มีความชำนาญตัดสายไฟของอุปกรณ์ออกจากสายจ่ายไฟ และถอดสายไฟของอุปกรณ์ออก

เพื่อคุ้มครองสิ่งแวดล้อม โปรดทิ้งอุปกรณ์เก่าอย่างเหมาะสม

- ห้ามทิ้งอุปกรณ์ในที่ทิ้งขยะของครัวเรือน
- หน่วยงานเก็บขยะหรือเทศบาลจะมีข้อมูลเกี่ยวกับวันที่เก็บขยะและที่ทิ้งขยะสาธารณะ

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 3 28-Oct-13 8:32:09 AM

การติดตั้งเตาอบ

TH

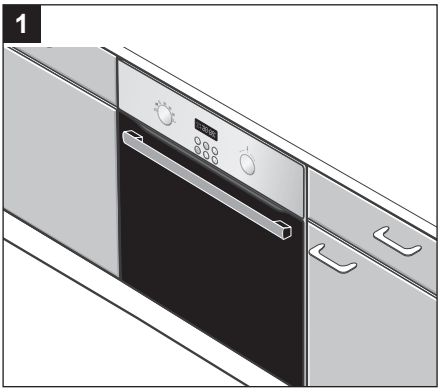
☛ การติดตั้งด้านไฟฟ้าของอุปกรณ์นี้ต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาต
ติดตั้งเตาอบนี้ตามคำแนะนำที่มีให้
นำไวนิลป้องกันออกจากประตูหลังจากติดตั้ง

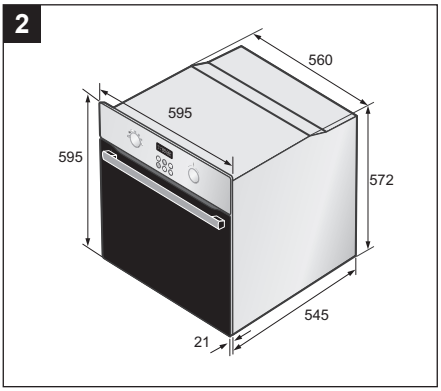
คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้ติดตั้ง

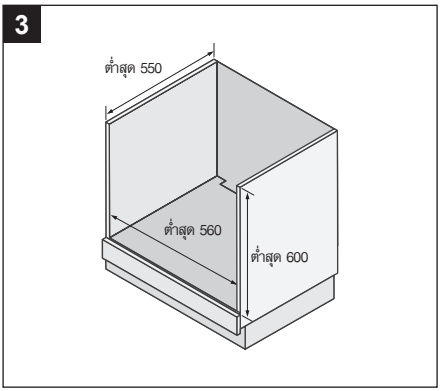
- การติดตั้งจะต้องไม่มีการเปิดเผยส่วนที่มีกระแสไฟฟ้าวิ่งผ่าน
- ชุดครัวที่จะนำอุปกรณ์ไปติดตั้งจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความมั่นคง DIN 68930

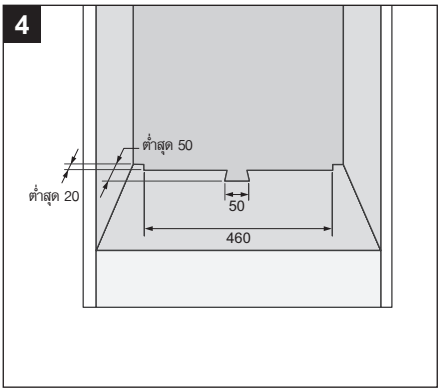
การติดตั้งในตู้ด้านล่าง

- ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านระยะห่างต่ำสุด
- ยึดเตาอบเข้าที่โดยใช้สกรูทั้งสองด้านของเตาอบ









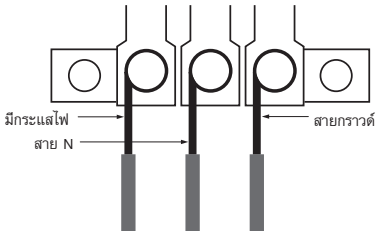
BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 4 28-Oct-13 8:32:10 AM

การติดตั้งเตาอบ (ต่อ)

TH

5

การต่อเตาอบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ
(H05VV-F, H05RR-F ต่ำสุด 1.5 ม., 1.5~2.5 มม.^{2})



การต่อสายไฟฟ้า

ต่อระบบไฟฟ้าตามแผ่นข้อมูลการเชื่อมต่อที่ติดอยู่ด้านหลังของอุปกรณ์ โดยช่างไฟฟ้าที่สามารถเชื่อมต่ออุปกรณ์ตามคำแนะนำในการติดตั้งและระเบียบข้อบังคับในพื้นที่

เมื่อไม่ได้เชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับสายไฟฟ้าหลักโดยใช้ปลั๊ก จะต้องมีอุปกรณ์ตัดกระแสไฟฟ้าทั้งสองขั้ว (โดยมีหน้าสัมผัสห่างกันอย่างน้อย 3 มม.) โดยติดตั้งในด้านจ่ายไฟเพื่อให้ตรงกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัย

- เมื่อต่อไฟฟ้าแล้ว อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ของเตาจะเริ่มต้นทำงาน ซึ่งจะทำให้ไฟส่องสว่างทำงานประมาณสองสามวินาที สายไฟ (H05VV-F, H05RR-F ต่ำสุด 1.5 ม., 1.5~2.5 มม.^{2}) จะต้องยาวพอที่จะเชื่อมต่อเตาอบแบบฝังได้ขณะที่วางไว้บนพื้นหน้าตู้

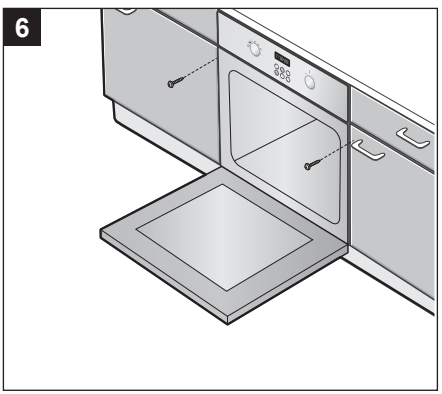
  ปิดฝาด้านหลังของเตาอบที่ด้านล่าง (โดยใช้ไขควงแบบแบน) และไขสกรูเชื่อมต่อพร้อมด้วยตัวยึดสายไฟออกทั้งหมด ก่อนที่จะต่อสายไฟฟ้าเข้ากับขั้วที่เหมาะสม

ต้องต่อสายกราวด์เข้ากับขั้ว (⏚) ของเตาอบ

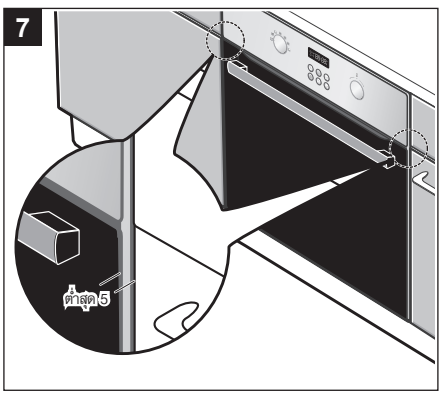
ถ้าต่อเตาอบเข้ากับไฟฟ้าหลักโดยผ่านปลั๊ก ปลั๊กนี้จะต้องสามารถเอื้อมถึงได้เมื่อติดตั้งเตาอบเสร็จแล้ว

เราจะไม่รับผิดชอบใดๆ ทั้งสิ้นในกรณีที่เกิดอุบัติเหตุอันมีสาเหตุมาจากการไม่ลงกราวด์หรือลงกราวด์ไม่ถูกต้อง

6



7



BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 5 28-Oct-13 8:32:11 AM

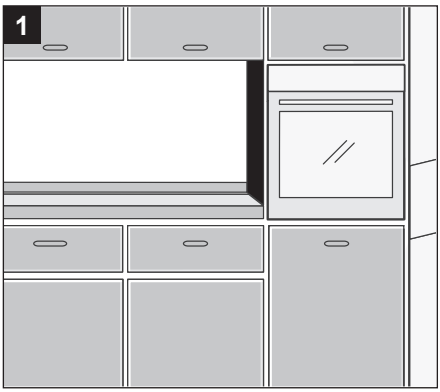
การติดตั้งเตาอบ (ต่อ)

TH

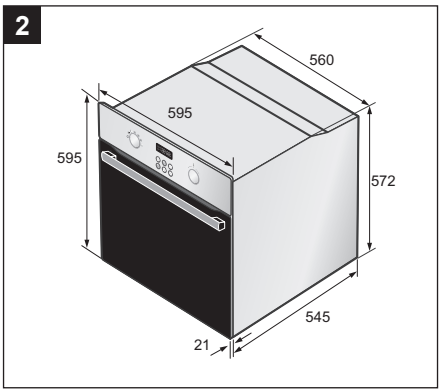
การติดตั้งในตู้ด้านบน

- ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านระยะห่างต่ำสุด
- เลื่อนเตาอบเข้าที่ตามมุมการจัดวางที่เหมาะสม

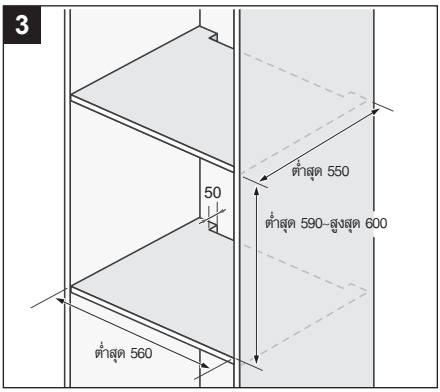
1



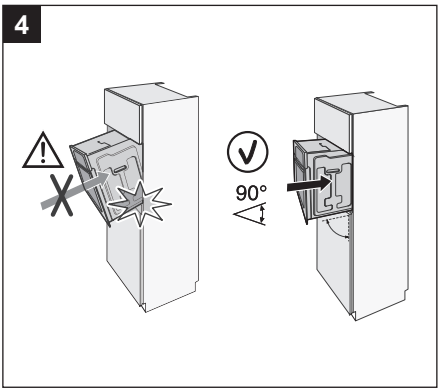
2



3

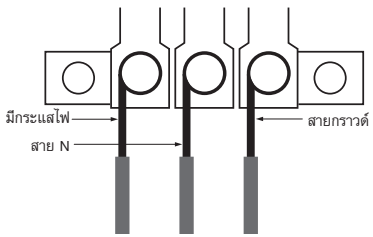


4



5

การต่อเตาอบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ
(H05VV-F, H05RR-F ต่ำสุด 1.5 ม., 1.5~2.5 มม.^{2})

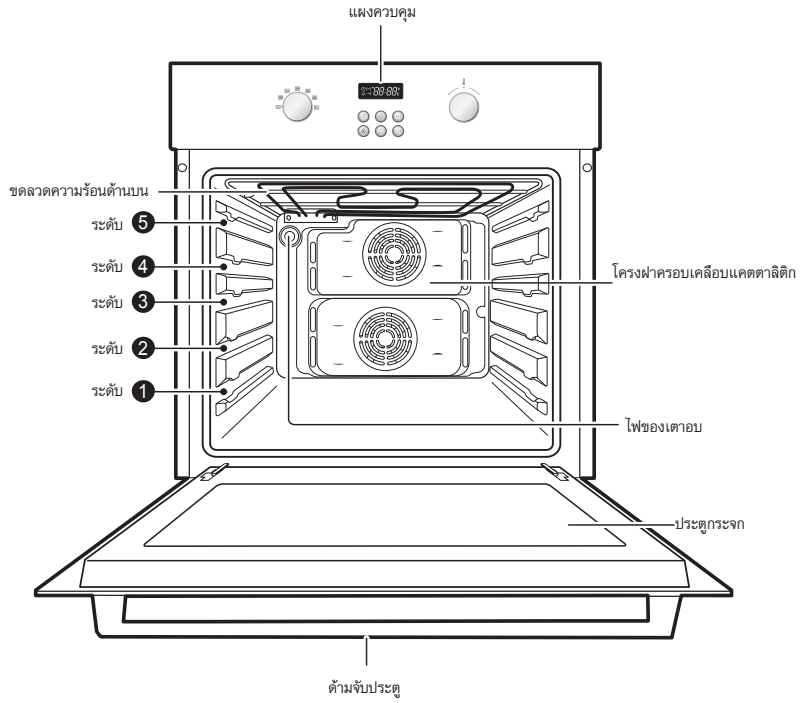


BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 6 28-Oct-13 8:32:11 AM

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ

TH

เตาอบ



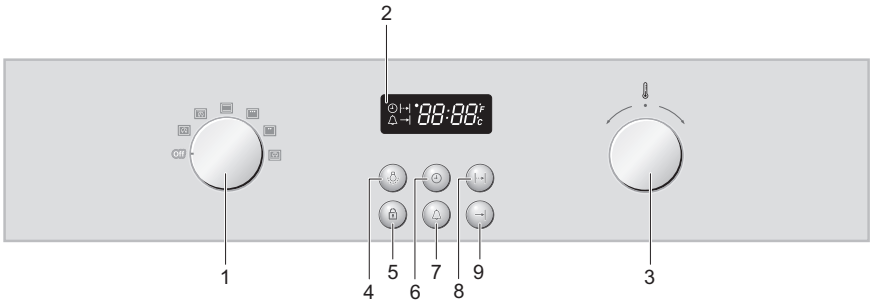
✉ ระดับของชั้นจะเริ่มต้นจากด้านล่างขึ้นสู่ด้านบน
ระดับ 4 และ 5 นั้นจะใช้สำหรับฟังก์ชันการย่างเป็นหลัก
โปรดอ่านคู่มือการปรุงอาหารในคู่มือนี้เพื่อพิจารณาระดับของชั้นที่เหมาะสมกับอาหารของคุณ

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 7 28-Oct-13 8:32:11 AM

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)

TH

การควบคุมเตาอบ



1. ปุ่มเลือกฟังก์ชันปรุงอาหาร
2. จอแสดงผล
3. ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ
4. ปุ่มไฟ
5. ปุ่มล็อคป้องกันเด็ก
6. ปุ่มนาฬิกา
7. นาฬิกาจับเวลา
8. ปุ่มเวลาปรุงอาหาร
9. ปุ่มเวลาสิ้นสุด

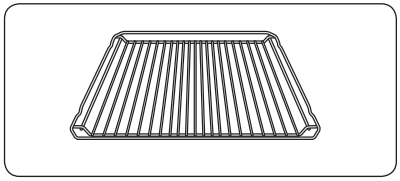
BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 8 28-Oct-13 8:32:12 AM

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)

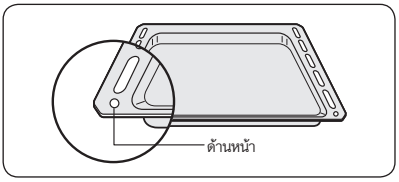
TH

อุปกรณ์เสริม

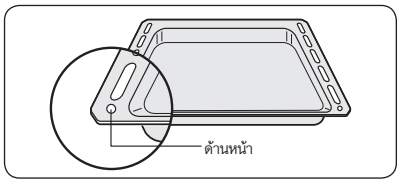
เตาอบของคุณมาพร้อมกับอุปกรณ์เสริมต่อไปนี้:



1 **ตะแกรงลวด** สำหรับจาน ถาดเค้ก ถาดอบ และย่าง



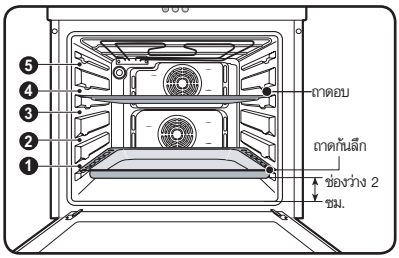
2 **ถาดอบ** สำหรับเค้กและบิสกิต



3 **ถาดก้นลึก** สำหรับการอบและรองน้ำจากเนื้อหรือไขมันที่หยดลงมา

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 9 28-Oct-13 8:32:12 AM

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)



ถาดสำหรับอบ ถาดก้นลึก และตะแกรงลวดนั้นสามารถสอดเข้าสู่รางด้านข้าง

เมื่อนำอาหารที่ปรุงสุกออกจากเตาอบ โปรดระวังอุปกรณ์และพื้นผิวที่ร้อน

ตัวอย่าง ระดับ 1: ถาดก้นลึก

ระดับ 4: ถาดสำหรับอบ

✉ เมื่อใช้ถาดก้นลึกหรือถาดสำหรับอบเพื่อรองของเหลวที่ไหลออกจากอาหาร ให้ตรวจสอบว่าถาดนั้นวางอย่างเหมาะสมบนรางด้านข้าง การให้อุปกรณ์เสริมเหล่านี้สัมผัสกับพื้นผิวด้านล่างของเตาอบอาจทำให้ผิวเคลือบเสียหาย ถาดที่วางบนระดับ 1 ควรพ้นจากพื้นผิวด้านล่างของเตาอบอย่างน้อย 2 ซม.

การใช้อุปกรณ์เสริม

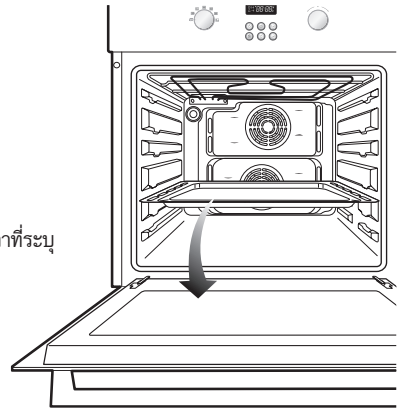
ตะแกรงลวด ถาดอบ และถาดก้นลึก

การจัดวางตะแกรงลวด

ใส่ตะแกรงลวดในระดับใดก็ได้ที่ต้องการ

การวางถาดอบหรือถาดก้นลึก

ใส่ถาดอบและ/หรือถาดก้นลึกในระดับใดก็ได้ที่ต้องการ



การปิดเพื่อความปลอดภัย

- ถ้าไม่ได้ป้อนเวลาปรุงอาหาร เตาอบจะปิดลงหลังจากระยะเวลาที่ระบุด้านล่าง

เวลาปิดตัวสำหรับการตั้งค่าอุณหภูมิต่างๆ

ต่ำกว่า 105 °C	16 ชั่วโมง
จาก 105 °C ถึง 240 °C	8 ชั่วโมง
จาก 245 °C ถึง 300 °C	4 ชั่วโมง

- วงจรไฟฟ้าของเตาอบนี้มีระบบปิดเครื่องด้วยความร้อน ถ้าเตาอบร้อนเกินอุณหภูมิสูงตามปกติ ระบบจะปิดการจ่ายไฟให้กับขดลวดความร้อนในระยะเวลาหนึ่ง

พัดลมระบายอากาศ

ระหว่างการปรุงอาหาร ช่องระบายอากาศจะปล่อยอากาศร้อนออกมาจากด้านหน้าของเตาอบ ซึ่งเป็นอาการปกติ

- พัดลมระบายความร้อนจะทำงานต่อไปอีกระยะหนึ่งหลังจากที่ใช้เตาอบ และจะปิดลงเมื่ออุณหภูมิภายในช่องของเตาอบลดลงจนเหลือ 60 °C หรือหลังจากผ่านไป 25 นาที

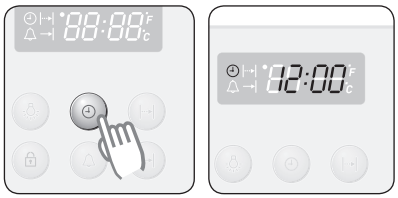
BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 10 28-Oct-13 8:32:13 AM

ก่อนที่จะเริ่มต้น

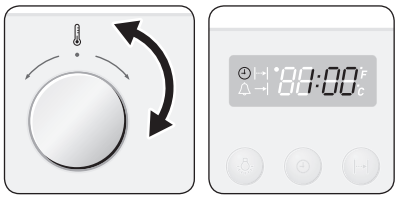
TH

การตั้งค่าเวลา

เมื่อเปิดเครื่องครั้งแรก กรุณาตั้งค่าเวลาก่อนการใช้งาน

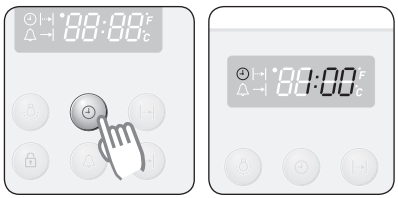


1 กด **ปุ่มนาฬิกา** ค่า “⏲” และ “12: ” จะกะพริบ

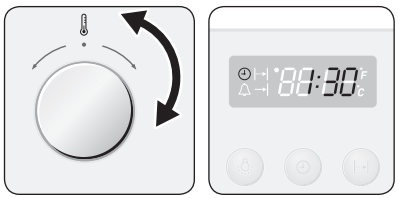


2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดชั่วโมง

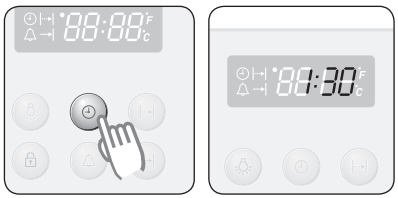
ตัวอย่าง ในการตั้งเวลา 1:30



3 กด **ปุ่มนาฬิกา** “⏲” และ “ :00” จะกะพริบ



4 หมุน **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดนาที “⏲” จะกะพริบ



5 กด **ปุ่มนาฬิกา** เพื่อสิ้นสุดการตั้งเวลา หรือรอประมาณ 10 วินาที “⏲” จะหายไป และ “30” จะหยุดกะพริบ จอแสดงผลจะแสดงเวลาของวัน และอุปกรณ์ก็พร้อมจะใช้งานได้

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 11 28-Oct-13 8:32:16 AM

การทำความสะอาดครั้งแรก

ทำความสะอาดเตาอบก่อนที่จะใช้งานเป็นครั้งแรก

☛ ห้ามใช้สารหรือเครื่องมือขัดถูหรือของมีคมเด็ดขาด เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเตาอบเสียหาย สำหรับด้านหน้าที่เคลือบของเตาอบ ให้ใช้สารทำความสะอาดที่มีขายทั่วไป

ในการทำความสะอาดเตาอบ

1. เปิดประตู ไฟของเตาอบจะสว่าง
2. ทำความสะอาดถาดของเตาอบทั้งหมด อุปกรณ์เสริม และรางด้านข้างด้วยน้ำอุ่นหรือน้ำยาล้างจาน และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้งและนุ่ม
3. ล้างด้านในของเตาอบในลักษณะเดียวกัน
4. เช็ดด้านหน้าของเตาอบด้วยผ้าหมาด

ตรวจสอบว่าตั้งเวลาไว้อย่างถูกต้อง นำอุปกรณ์เสริมออกและเปิดเตาอบโดยใช้การตั้งค่าความร้อน 200 °C เป็นเวลา 1 ชั่วโมงก่อนที่จะใช้งาน อาจมีกลิ่นเหม็นออกมา ซึ่งเป็นอาการปกติ โปรดตรวจสอบว่าครัวของคุณมีการระบายอากาศดีระหว่างช่วงที่ปรับสภาพนี้

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 12 28-Oct-13 8:32:16 AM

TH

ฟังก์ชันของเตาอบ

คุณสมบัติของเตาอบประกอบด้วยฟังก์ชันต่อไปนี้

โหมดเตาอบ

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโหมดและการตั้งค่าต่างๆ ของเตาอบ

ใช้ตารางคู่มือการปรุงอาหารสำหรับโหมดเหล่านี้ในหน้าถัดไปเพื่อเป็นแนวทางสำหรับการปรุงอาหาร

	การอบธรรมดา อาหารจะได้รับความร้อนมาจากขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่าง การตั้งค่านี้เหมาะกับการอบและการย่าง
	ความร้อนด้านบน + ไอร้อน เราขอแนะนำโหมดนี้เมื่ออบหรือย่างเนื้อ ขดลวดความร้อนด้านบนจะทำงานและพัดลมจะทำงานเพื่อหมุนเวียนไอร้อนที่มาจากขดลวดความร้อนด้านบนและผนังด้านหลัง
	ไอร้อน อาหารจะได้รับไอร้อนจากขดลวดความร้อนที่ด้านหลังและหมุนเวียนด้วยพัดลมสองตัว การตั้งค่านี้จะให้ความร้อนสม่ำเสมอ และเหมาะสำหรับอาหารปรุงสำเร็จแช่แข็ง ตลอดจนเค้กและครัวซองต์ โหมดนี้สามารถใช้อบในสองระดับ
	ระบบย่างขนาดใหญ่ อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบน เราขอแนะนำให้ใช้โหมดนี้สำหรับการย่างสเต็คและไส้กรอก รวมถึงชีสโทสต์
	ระบบย่างขนาดเล็ก โหมดนี้เหมาะสำหรับการย่างอาหารปริมาณน้อย เช่น บาแก็ตต์ ชีส หรือฟิชฟิเลต์วางอาหารที่กลางตะแกรงลวด เนื่องจากจะมีเพียงขดลวดความร้อนขนาดเล็กที่กึ่งกลางเท่านั้นที่ทำงาน
	ความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน ขดลวดความร้อนด้านล่างและผนังด้านหลังจะให้ไอร้อนซึ่งหมุนเวียนโดยพัดลม โหมดนี้เหมาะสำหรับการอบอาหารเช่น คีช พิซซ่า ขนมปัง และชีสเค้ก

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 13 28-Oct-13 8:32:17 AM

1. ▭ การอบธรรมดา

อุณหภูมิที่แนะนำ: 200 °C

ฟังก์ชันการอบธรรมดาเหมาะสำหรับการอบและย่างอาหารที่จัดเรียงไว้ในชั้นเดียว ขดลวดความร้อนที่ด้านบนและด้านล่างจะทำงานเพื่อรักษาอุณหูมิของเตาอบ

เราขอแนะนำให้อุ่นเตาด้วยโหมดธรรมดา

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
ลาซาญญ่าแช่แข็ง (500-1000 กรัม)	3	ตะแกรงลวด	180 - 200	40 - 50
ปลาทั้งตัว (เช่น ปลาขนาดกลาง) (300-1000 กรัม) บั้ง 3-4 รอยทั้งสองด้าน เหยาะน้ำมัน	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	240	15 - 20
ฟิชฟิเลต์ (500-1000 กรัม) บั้ง 3-4 รอยทั้งสองด้าน เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	200	13 - 20
เนื้อแช่แข็ง (350-1000 กรัม) เนื้อสับ & มีไส้แฮม, ชีส และเห็ด เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	200	25 - 35
เนื้อแช่แข็งจากเนื้อ แครอท บีทรูทและมะเขือเทศ (350-1000 กรัม) เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	200	20 - 30
เนื้อหมูติดกระดูก (500-1000 กรัม) เหยาะน้ำมัน เติมเกลือและพริกไทย	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	200	40 - 50
มันฝรั่งอบ (ผ่าครึ่ง) (500-1000 กรัม)	3	ถาดอบ	180 - 200	30 - 45
เนื้อที่มีไส้เห็ด แช่แข็ง (500-1000 กรัม) เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	180 - 200	40 - 50
สปองจ์เค้ก (250-500 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	160 - 180	20 - 30
มาร์เบิลเค้ก (500-1000 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	170 - 190	40 - 50
ยีสต์เค้กบนถาด มีหน้าผลไม้และครัมเบิล (1000-1500 กรัม)	2	ถาดอบ	160 - 180	25 - 35
มัฟฟิน (500-800 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	190 - 200	25 - 30

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 14 28-Oct-13 8:32:17 AM

TH

2. ความร้อนด้านบน + ไอร้อน

อุณหภูมิที่แนะนำ: 190 °C

ขดลวดความร้อนด้านบนจะทำงาน และพัดลมจะหมุนเวียนไอร้อนภายใน

ขอแนะนำให้อุ่นเตาอบด้วยความร้อนด้านบน + ไอร้อน

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
เนื้อหมูติดกระดูก (1000 กรัม) **ทาน้ำมันและเครื่องเทศ**	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	180 - 200	50 - 65
ขาหมูห่อฟอยล์ (1000-1500 กรัม) **หมัก**	2	ถาดอบ	180 - 230	80 - 120
ไก่ทั้งตัว (800-1300 กรัม) **ทาน้ำมันและเครื่องเทศ**	2 / 1	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	190 - 200	40 - 65
สเต็คเนื้อหรือปลา (400-800 กรัม) **เหยาะน้ำมัน เติมเกลือและพริกไทย**	3	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	180 - 200	15 - 35
ไก่เป็นชิ้น (500-1000 กรัม) **ทาน้ำมันและเครื่องเทศ**	4 / 3	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	200 - 220	25 - 35
ปลาย่าง (500-1000 กรัม) **ใช้จานสำหรับเตาอบ** **ทาน้ำมัน**	2	ตะแกรงลวด	180 - 200	30 - 40
เนื้อย่าง (800-1200 กรัม) **ทาน้ำมันและเครื่องเทศ**	2 / 1	ตะแกรงลวด/ถาดก้นลึก เติมน้ำ 1 ถ้วย	200 - 220	45 - 60
อกเป็ด (300-500 กรัม)	4 / 3	ตะแกรงลวด/ถาดก้นลึก เติมน้ำ 1 ถ้วย	180 - 200	25 - 35

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 15 28-Oct-13 8:32:18 AM

3. [ ] **ไอร้อน**

อุณหภูมิที่แนะนำ: 170 °C

ฟังก์ชันนี้จะอบอาหารที่วางอยู่บนชั้นต่างๆ ถึงสามระดับ และเหมาะสำหรับการย่าง การปรุงจะมาจากขดลวดความร้อนที่ผนังด้านหลังและพัดลมจะหมุนเวียนไอร้อน

เราขอแนะนำให้อุ่นเตาด้วยโหมดไอร้อน

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
เนื้อแกะ (350-700 กรัม) ทาน้ำมันและเครื่องเทศ	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	190 - 200	40 - 50
กล้วยหอมอบ (3-5 ลูก) ใช้มีดตัดด้านบน เติมช็อคโกแล็ต 10-15 กรัม ถั่ว 5-10 กรัมในร่องเหยาะน้ำหวาน ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม	3	ตะแกรงลวด	220 - 240	15 - 25
แอปเปิ้ลอบ 5-8 ชิ้น ชิ้นละ 150-200 กรัม เจาะไส้ออก เติมลูกเกดและแยม ใช้จานสำหรับเตาอบ	3	ตะแกรงลวด	200 - 220	15 - 25
ชิ้นเนื้อสับ (300-600 กรัม) เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	190 - 200	18 - 25
เนื้อสับมีไส้ แบบรัสเซีย (500-1000 กรัม) ทาน้ำมัน	3	ถาดอบ	180 - 200	50 - 65
โครเคทแช่แข็ง (500-1000 กรัม)	2	ถาดอบ	180 - 200	25 - 35
มันฝรั่งแช่เข็งสำหรับเตาอบ (300-700 กรัม)	2	ถาดอบ	180 - 200	20 - 30
พิซซ่าแช่แข็ง (300-1000 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	200 - 220	15 - 25
แอปเปิ้ลและอัลมอนด์เค้ก (500-1000 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	170 - 190	35 - 45
ครัวซองต์สด (200-400 กรัม) (แป้งสำเร็จ)	2	ถาดอบ	180 - 200	15 - 25

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 16 28-Oct-13 8:32:18 AM

TH

4. ระบบย่างขนาดใหญ่

อุณหภูมิที่แนะนำ: 240 °C

ฟังก์ชันการย่างขนาดใหญ่จะใช้ย่างอาหารที่มีลักษณะแบนและมีปริมาณมาก เช่น สเต็ค ชนิทเซล และปลา นอกจากนี้ยังเหมาะสำหรับการอบเนื้อ ในโหมดนี้ทั้งขดลวดความร้อนด้านบนและขดลวดย่างจะทำงาน

เราขอแนะนำให้อุ่นเตาด้วยโหมดการย่างขนาดใหญ่

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
ไส้กรอก (หนา) **5-10 ชิ้น**	4 / 3	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	220	5 - 8 กลับข้าง 5 - 8
ไส้กรอก (บาง) **8-12 ชิ้น**	4 / 3	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	220	4 - 6 กลับข้าง 4 - 6
โทสต์ **5-10 ชิ้น**	5	ตะแกรงลวด	240	1 - 2 กลับข้าง 1 - 2
ชีสโทสต์ **4 -6 ชิ้น**	4 / 3	ตะแกรงลวด / ถาดอบ	200	4 - 8
แพนเค้กแช่แข็งมีไส้ แบบรัสเซีย **(200-500 กรัม)**	3	ถาดอบ	200	20 - 30
สเต็คเนื้อ (400-800 กรัม)	4 / 3	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	240	8 -10 กลับข้าง 5 -7

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 17 28-Oct-13 8:32:18 AM

5. ระบบย่างขนาดเล็ก

อุณหภูมิที่แนะนำ: 240 °C

การตั้งค่านี้เหมาะสำหรับการย่างอาหารที่มีลักษณะแบนปริมาณน้อย เช่น สเต็ค ชนิทเซล ปลา และเนื้อย่าง วางกลางถาด เตาอบจะใช้งานเฉพาะขดลวดความร้อนด้านบน

เราขอแนะนำให้อุ่นเตาด้วยโหมดการย่างขนาดเล็ก

วางอาหารตรงกึ่งกลางอุปกรณ์เสริม

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
คาเมมเบิร์ตแช่เย็งสำหรับเตาอบ (2–4 ชิ้น ชิ้นละ 75 กรัม) วางในเตาอบเย็น (ยังไม่อุ่นเตาอบ)	3	ตะแกรงลวด	200	10 - 12
บาแก็ตต์แช่แข็งมีหน้า (มะเขือเทศ-มอสซาเรลลาหรือแฮมชีส)	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดอบ	200	15 - 20
ฟิชฟิงเกอร์แช่แข็ง (300-700 กรัม) วางในเตาอบเย็น (ยังไม่อุ่นเตาอบ) เหยาะน้ำมัน	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดอบ	200	15 - 25
ฟิชเบอเกอร์แช่แข็ง (300-600 กรัม) ใส่ในเตาอบเย็น เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	180 - 200	20 - 35
พิซซ่าแช่แข็ง (300-500 กรัม) วางในเตาอบเย็น (ยังไม่อุ่นเตาอบ)	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดอบ	180 - 200	23 - 30

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 18 28-Oct-13 8:32:18 AM

TH

6. ความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน

อุณหภูมิที่แนะนำ: 190 °C

โหมดความร้อนด้านล่าง + ไอร้อนเหมาะสำหรับตำรับอาหารที่ต้องมีความนุ่มด้านบนและฐานกรอบ เช่น อาหารประเภทพิซซ่า คิชลอเรน ฟรุตเค้กเปิดแบบเยอรมัน และชีสเค้ก

ขอแนะนำให้อุ่นเตาอบด้วยความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
พายแป้งยีสต์หน้าแอปเปิ้ล แช่แข็ง (350-700 กรัม)	3	ตะแกรงลวด	180 - 200	15 - 20
พัฟพ์เพสทรี พายชิ้นเล็กมีไส้ แช่แข็ง (300-600 กรัม) ทาไข่แดง วางในเตาอบเย็น (ยังไม่อุ่นเตาอบ)	3	ถาดอบ	180 - 200	20 - 25
ลูกชิ้นในซอส (250-500 กรัม) ใช้จานสำหรับเตาอบ	3	ตะแกรงลวด	180 - 200	25 - 35
พัฟเพสทรีแฟนส์ (500-1000 กรัม) ทาไข่แดง	3	ถาดอบ	180	15 - 23
แคนเนลโลนีในซอส (250-500 กรัม) ใช้จานสำหรับเตาอบ	3	ตะแกรงลวด	180	22 - 30
พายแป้งยีสต์มีไส้ (600-1000 กรัม) ทาไข่แดง	3	ถาดอบ	180 - 200	20 - 30
โฮมเมดพิซซ่า (500-1000 กรัม)	2	ถาดอบ	200 - 220	15 - 25
ขนมปังโฮมเมด (700-900 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	170 - 180	45 - 55

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 19 28-Oct-13 8:32:18 AM

จานทดสอบ

ตามมาตรฐาน EN 60350

1. การอบอาหาร

คำแนะนำสำหรับการอบอาหาร โปรดดูเตาอบที่อุ่นล่วงหน้า

ประเภทอาหาร	จาน & หมายเหตุ	ระดับชั้น	โหมดทำงาน	อุณหภูมิ °C	เวลาในการอบ นาที
เค้กขนาดเล็ก	ถาดอบ	2	การอบธรรมดา	170 - 190	15 - 25
	ถาดก้นลึก + ถาดอบ	1+4	ไอร้อน	150 - 170	20 - 30
สปองจ์เค้กไร้ไขมัน	ถาดอบเค้กบนตะแกรงลวด (เคลือบสีเข้ม ø 26 ซม)	1	การอบธรรมดา	160 - 180	25 - 35
แอปเปิ้ลพาย	ตะแกรงลวด + ถาดอบ + 2 ถาดอบเค้กสปริงฟอร์ม (เคลือบสีเข้ม ø 20 ซม)	1+3	ไอร้อน	170 - 190	80 - 100
	ตะแกรงลวด + 2 ถาดอบเค้กสปริงฟอร์ม (เคลือบสีเข้ม ø 20 ซม)	วาง 1 ถาดในแนวแทยง	การอบธรรมดา	180 - 200	75 - 90

2. การย่าง

อุ่นเตาอบเปล่า 5 นาทีโดยใช้ฟังก์ชันการย่างขนาดใหญ่

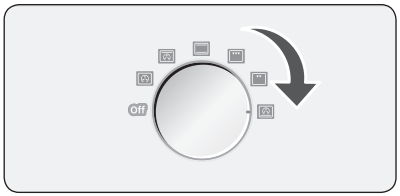
ใช้ฟังก์ชันนี้กับอุณหภูมิสูงสุด 300 °C

ประเภทอาหาร	จาน & หมายเหตุ	ระดับชั้น	โหมดทำงาน	อุณหภูมิ °C	เวลาในการอบ นาที
โทสต์ขนมปังขาว	ตะแกรงลวด	5	ระบบย่างขนาดใหญ่	300	ด้าน 1 1-2 ด้าน 2 1-1½
เบอเกอร์เนื้อ	ตะแกรงลวด ถาดก้นลึก (เพื่อรองน้ำที่ไหลหยด)	4 / 3	ระบบย่างขนาดใหญ่	300	ด้าน 1 7-10 ด้าน 2 5-8

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 20 28-Oct-13 8:32:18 AM

TH

การตั้งค่าโหมดฟังก์ชันปรุงอาหาร



1 หมุน **ปุ่มเลือกฟังก์ชันปรุงอาหาร** เพื่อเลือกฟังก์ชันที่ต้องการ

ไอร้อน

ความร้อนด้านบน + ไอร้อน

การอบธรรมดา

ระบบย่างขนาดใหญ่

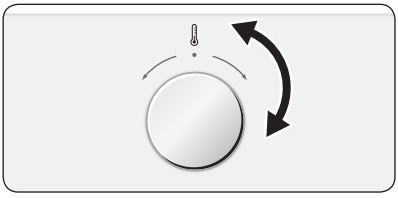
ระบบย่างขนาดเล็ก

ความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 21 28-Oct-13 8:32:20 AM

การใช้เตาอบ (ต่อ)

การตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบ



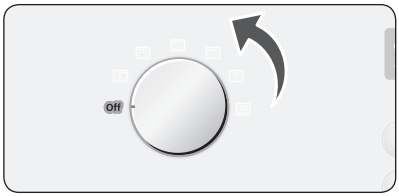
1 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อปรับอุณหภูมิครั้งละ 5 °C

40 °C – 250 °C
40 °C – 300 °C (การย่างขนาดใหญ่และเล็ก)

✉ คุณสามารถปรับอุณหภูมิระหว่างการปรุงอาหารได้

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 22 28-Oct-13 8:32:20 AM

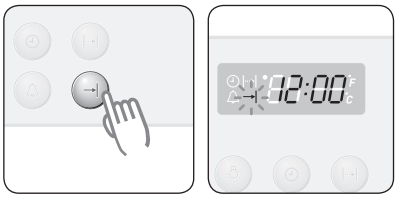
การปิดเตาอบ



เมื่อต้องการปิดเตาอบ ให้หมุน **ปุ่มเลือกฟังก์ชันปรุงอาหาร** ไปยังตำแหน่ง **"Off"**

เวลาสิ้นสุด

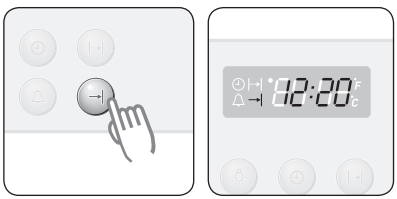
คุณสามารถกำหนดเวลาสิ้นสุดได้ระหว่างการปรุงอาหาร



1 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด**

ตัวอย่าง เวลาปัจจุบันคือ 12:00

2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาสิ้นสุดที่ต้องการ



3 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด**

เตาอบจะทำงานตามเวลาที่เลือกโดยอัตโนมัติ ยกเว้นกรณีที่มีการกด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด** ภายใน 5 วินาที

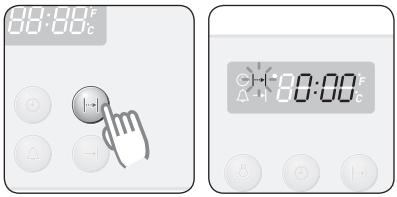
✉ ระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถปรับเวลาสิ้นสุดที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้โดยใช้ **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 23 28-Oct-13 8:32:22 AM

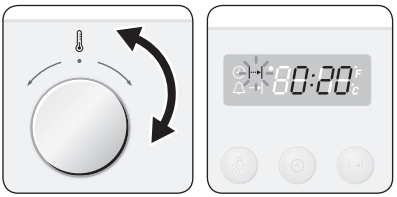
TH

เวลาปรุงอาหาร

คุณสามารถกำหนดเวลาปรุงอาหารได้ระหว่างการปรุงอาหาร



1 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร**



2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ

3 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร**
เตาอบจะทำงานตามเวลาที่เลือกโดยอัตโนมัติ
ยกเว้นกรณีที่มีการกด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร**
ภายใน 5 วินาที

✉ ระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถปรับเวลาปรุงอาหารที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้โดยใช้ **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

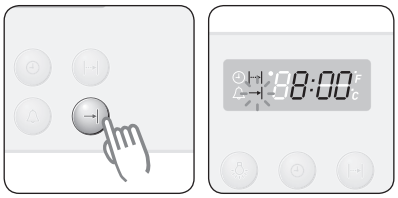
BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 24 28-Oct-13 8:32:24 AM

TH

ตั้งเวลาเริ่มต้น

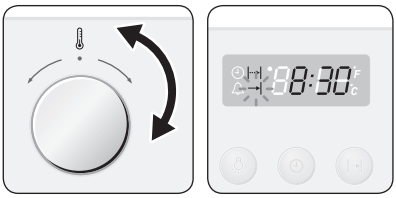
กรณีที่ 1 - ป้อนเวลาปรุงอาหารก่อน

ถ้ามีการป้อนเวลาสิ้นสุดหลังจากที่ตั้งเวลาปรุงอาหารแล้ว เวลาปรุงอาหารและเวลาสิ้นสุดจะได้รับการคำนวณ และถ้าจำเป็นเตาอบจะกำหนดจุดเริ่มต้นที่ตั้งเวลาเอง



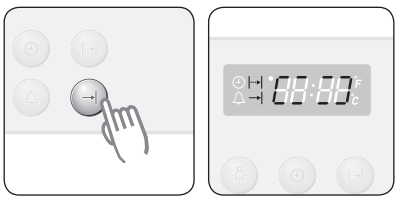
1 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด**

ตัวอย่าง เวลาปัจจุบัน 3:00 และเวลาปรุงอาหารที่ต้องการคือ 5 ชั่วโมง



2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาสิ้นสุด

ตัวอย่าง คุณต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 5 ชั่วโมงและสิ้นสุดเวลา 8:30



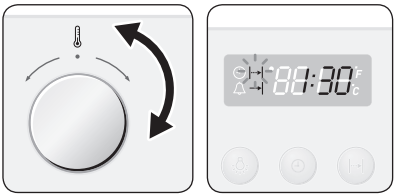
3 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด** สัญลักษณ์ “พร้อม” จะปรากฏจนกว่าจะถึงจุดที่เริ่มต้นที่ตั้งเวลา

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 25 28-Oct-13 8:32:25 AM

TH

กรณีที่ 2 - ป้อนเวลาสิ้นสุดก่อน

ถ้ามีการป้อนเวลาปรุงอาหารหลังจากที่ตั้งเวลาสิ้นสุดแล้ว เวลาปรุงอาหารและเวลาสิ้นสุดจะได้รับการคำนวณ และถ้าจำเป็นเตาอบจะกำหนดจุดเริ่มต้นที่ตั้งเวลาเอง



1 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร**

ตัวอย่าง เวลาปัจจุบัน 3:00 และเวลาสิ้นสุดที่ต้องการคือ 5:00

2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาปรุงอาหาร

ตัวอย่าง คุณต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 1 ชั่วโมง 30 นาที และสิ้นสุดเวลา 5:00

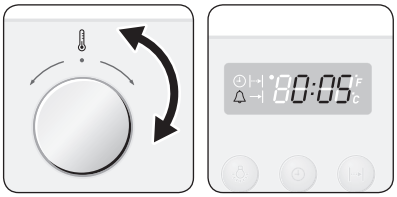
3 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร** สัญลักษณ์ “พร้อม” จะปรากฏจนกว่าจะถึงจุดที่เริ่มต้นที่ตั้งเวลา

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 26 28-Oct-13 8:32:26 AM

TH

นาฬิกาจับเวลา

1 กด **ปุ่มนาฬิกาจับเวลา** หนึ่งครั้ง “🔔” จะกะพริบ



2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาที่ต้องการ

ตัวอย่าง 5 นาที

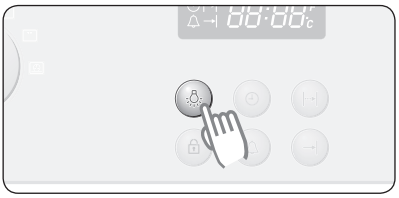
3 กด **ปุ่มนาฬิกาจับเวลา** เพื่อเริ่มต้นการจับเวลา
เมื่อถึงเวลาที่กำหนด เตาอบจะส่งเสียงเตือน

✉ กด **ปุ่มนาฬิกาจับเวลา** ค้างไว้ 2 วินาทีเพื่อยกเลิกการจับเวลา

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 27 28-Oct-13 8:32:27 AM

การใช้เตาอบ (ต่อ)

การเปิด/ปิดไฟของเตาอบ



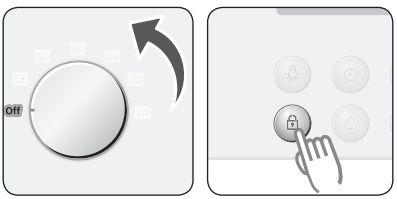
1 กด **ปุ่มไฟ**

1 ปิด

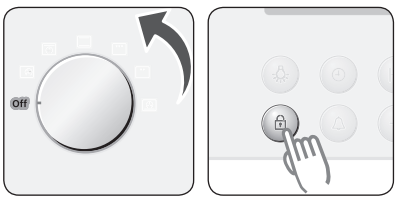
2 เปิด

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันล็อคป้องกันเด็กในสถานะรอการทำงาน



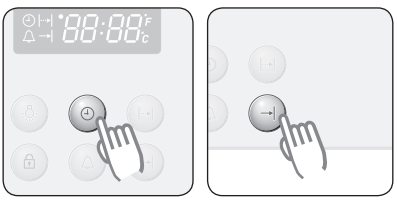
1 หมุน **ปุ่มเลือกฟังก์ชันการปรุงอาหาร** ไปที่ตำแหน่ง “ปิด” กด **ปุ่มล็อคป้องกันเด็ก** ค้างไว้ 3 วินาที “L” จะปรากฏในหน้าจอแสดงผล



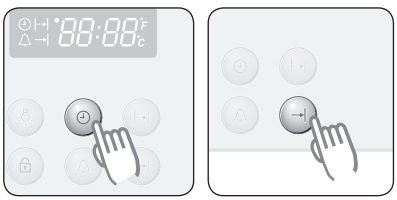
2 หมุน **ปุ่มเลือกฟังก์ชันการปรุงอาหาร** ไปที่ตำแหน่ง “ปิด” กด **ปุ่มล็อคป้องกันเด็ก** ค้างไว้ 3 วินาที เพื่อปลดล็อค

✉ ถ้าล็อคอยู่ ปุ่มต่างๆ จะใช้งานไม่ได้ ยกเว้นปุ่มปลดล็อค

การปิดเสียงเตือน



1 ในการปิดเสียงเตือน ให้กด **ปุ่มนาฬิกา** และ **เวลาสิ้นสุด** พร้อมกันค้างไว้สามวินาที



2 ในการเปิดเสียงเตือนดังเดิม ให้กด **ปุ่มนาฬิกา** และ **เวลาสิ้นสุด** พร้อมกันค้างไว้สามวินาที

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 28 28-Oct-13 8:32:28 AM

การทำความสะอาดและดูแลรักษา

TH

ภายนอกของเตาอบ

- สำหรับการทำความสะอาดด้านในและด้านนอกของเตาอบ ให้ใช้ผ้าและสารทำความสะอาดที่ไม่รุนแรง หรือใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจานอุ่น
- เช็ดให้แห้งด้วยกระดาษเอนกประสงค์หรือผ้าแห้ง
- ห้ามใช้ที่ขัด สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถู หรือผลิตภัณฑ์ขัด

ด้านหน้าเตาอบที่เป็นสเตนเลส

- ห้ามใช้ที่ขัดที่เป็นโลหะ แผ่นขัดหรือที่ขัดถู ซึ่งอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้

ด้านหน้าเตาอบที่เป็นอะลูมิเนียม

- เช็ดเบาๆ ด้วยผ้านุ่มหรือผ้าไมโครไฟเบอร์และน้ำยาเช็ดกระจกอ่อนๆ

คำเตือน

ตรวจสอบว่าเตาอบเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด

ภายในของเตาอบ

- โปรดอย่าทำความสะอาดซีลประตูด้วยมือ
- ห้ามใช้แผ่นขัดหรือฟองน้ำที่มีความหยาบ
- เพื่อไม่ให้ผิวเคลือบของเตาอบเสียหาย โปรดใช้สารทำความสะอาดเตาอบที่มีขายทั่วไป
- ในการขจัดสิ่งสกปรกที่ทำความสะอาดยาก ให้ใช้สารทำความสะอาดเตาอบพิเศษ

อุปกรณ์เสริม

ล้างภาชนะสำหรับอบและอุปกรณ์เสริมทั้งหมดหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง และทำให้แห้งด้วยกระดาษเอนกประสงค์ เพื่อให้ทำความสะอาดง่าย ให้แช่น้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 30 นาที

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 29 28-Oct-13 8:32:28 AM

การทำความสะอาดและดูแลรักษา (ต่อ)

พื้นผิวเคลือบแคตตาลิติก

ฝาครอบที่ถอดออกได้นั้นเคลือบด้วยแคตตาลิติกอีนาเมลซึ่งอาจมีน้ำมันและไขมันเกาะจากอากาศที่หมุนเวียนระหว่างการให้ความร้อนด้วยไอร้อน สิ่งสกปรกที่เกาะนี้จะระเหยไปที่อุณหภูมิเตาอบ 200 °C ขึ้นไป ตัวอย่างเช่น เมื่ออบและย่างอาหาร

อุณหภูมิที่สูงขึ้นจะทำให้มีการเผาไหม้เร็วยิ่งขึ้น

เตาอบและอุปกรณ์เสริมควรได้รับการทำความสะอาดหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง มิฉะนั้น การอบและย่างต่อไปจะทำให้เกิดสิ่งสกปรกสะสมและแข็งยิ่งขึ้น ทำให้การทำความสะอาดทำได้ยากและในบางกรณี ทำให้ไม่สามารถทำความสะอาดได้อีก

การทำความสะอาดด้วยมือ

ตรวจสอบว่าเตาอบเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด

- ฝาเคลือบอีนาเมลแคตตาลิติกควรได้รับการทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานโดยใช้แปรงไนลอนขนนุ่ม

ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถู แปรงขนแข็ง แผ่นขัดหรือผ้า ใยโลหะ มีดหรือวัสดุอื่นๆ ห้ามใช้สเปรย์เตาอบกับผิวเคลือบแคตตาลิติก เนื่องจากสารเคมีที่ใช้ในสเปรย์สำหรับเตาอบจะทำความเสียหายให้กับสารเคลือบและทำให้ไม่มีประสิทธิภาพ

ถ้าใช้สเปรย์เตาอบกับด้านในของเตาอบ จะต้องถอดฝาเคลือบออกจากเตาอบก่อน

การทำความสะอาดด้วยความร้อนสูง

ก่อนที่จะทำความสะอาดฝาครอบที่เคลือบแคตตาลิติกด้วยความร้อนสูง โปรดตรวจสอบว่าพื้นผิวภายในได้รับการทำความสะอาดตามที่กล่าวมาข้างต้น มิฉะนั้น อุณหภูมิสูงจะทำให้สิ่งสกปรกสะสมแข็งตัวอยู่ที่พื้นผิวด้านใน และขจัดออกได้ยาก

ถ้าหลังจากทำความสะอาดด้วยตนเองแล้ว เตาอบยังสกปรกมาก ให้ใช้ความร้อนเพื่อขจัดสิ่งสกปรกที่เกิดจากน้ำมันและไขมันกระเด็น

โปรดทราบว่าเครื่องเทศ น้ำเชื่อม และสิ่งอื่นๆ ที่สะสมนั้นจะไม่ถูกขจัดออกในขั้นตอนนี้

สิ่งเหล่านี้ควรได้รับการทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานและใช้แปรงขนอ่อน

- นำอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากเตาอบ
- กำหนดฟังก์ชันเตาอบแบบธรรมดา
- กำหนดความร้อนที่ 250 °C
- เปิดเตาอบให้ทำงานประมาณ 1 ชั่วโมง ระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับระดับความสกปรก

ขอแนะนำให้กำหนดเวลาสิ้นสุดสำหรับกระบวนการนี้โดยใช้การตั้งค่าเวลาสิ้นสุด ในกรณีที่คุณลืมปิดเตาอบเมื่อสิ้นสุดการทำงาน สิ่งสกปรกที่หลงเหลือจะค่อยๆ หายไปเมื่อมีการใช้เตาอบในอุณหภูมิสูงในครั้งถัดๆ ไป

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 30 28-Oct-13 8:32:29 AM

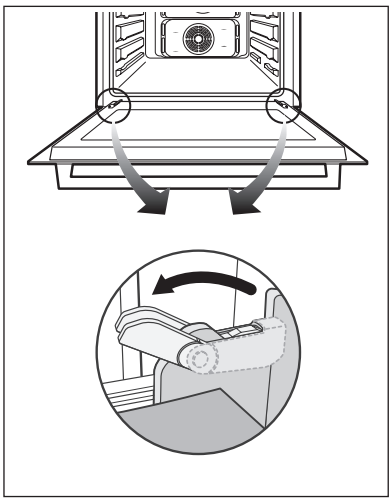
TH

การทำความสะอาดประตูเตาอบ

สำหรับการใช้งานตามปกติ ไม่ควรถอดประตูเตาอบออก แต่ถ้าจำเป็นต้องถอดออก ตัวอย่างเช่น สำหรับการทำความสะอาด ให้ทำตามคำแนะนำต่อไปนี้ โปรดทราบว่าประตูเตาอบนั้นมีน้ำหนักมาก

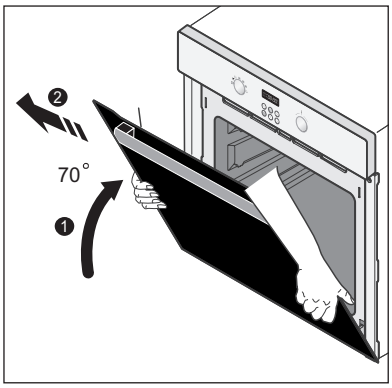
ถอดประตูออก

1. เปิดคลิปที่บานพับทั้งสองออก



2. ใช้มือสองข้างจับด้านข้างของประตูเตาอบตรงส่วนกลาง

3. หมุนประตูประมาณ 70 ° จนสามารถถอดบานพับออกจากรูของบานพับได้

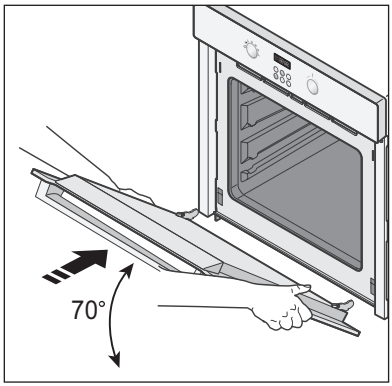


BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 31 28-Oct-13 8:32:29 AM

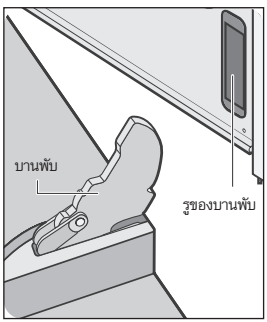
TH

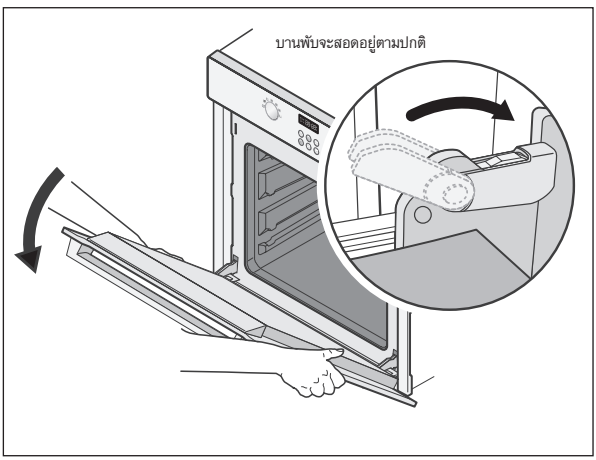
การใส่ประตู

1. ให้คลิปประตูเปิดอยู่ วางบานพับให้ตรงกับรูของบานพับ



2. หมุนประตูเข้าหาเส้นแนวนอนและพลิกคลิปให้ปิดลง





BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 32 28-Oct-13 8:32:30 AM

TH

กระจกประตูเตาอบ

ประตูเตาอบจะมีกระจกสามแผ่นที่อยู่ติดกัน กระจกแผ่นด้านในและกลางนั้นสามารถถอดออกทำความสะอาดได้

คำเตือน

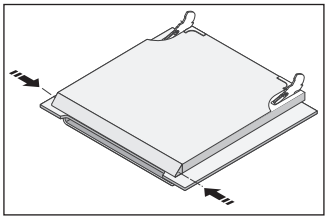
- เมื่อใดก็ตามที่แยกประตูออกจากเตาอบ คลิปควรอยู่ในตำแหน่งเปิด
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้กระจกแตกได้
- เมื่อติดตั้งประตูอยู่ การถอดชิ้นส่วนบางชิ้น (กระจกของประตูหรือส่วนอื่นๆ) อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้

โปรดทราบ

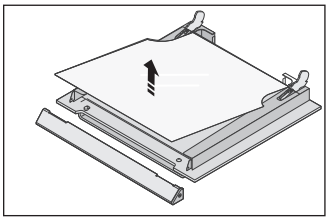
กระจกอาจแตกได้ถ้าคุณใช้แรงมากเกินไป โดยเฉพาะที่ขอบของแผ่นหน้า

การถอดประกอบกระจกประตู

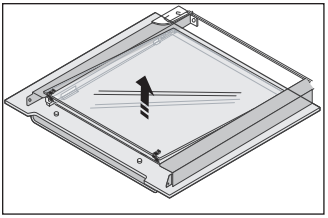
1. กดปุ่มที่ด้านซ้ายและด้านขวาของประตูออก



2. ถอดที่ครอบกระจกออก และถอดกระจกแผ่นที่ 1 ออกจากประตู



3. ถอดกระจกแผ่นที่ 2 ทำความสะอาดแผ่นกระจกด้วยน้ำอุ่นหรือน้ำยาล้างจานและเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม



- ✉ กระจกประตูของแต่ละรุ่น ชิ้นที่ 2 ถึง ชิ้นแต่ 4 จะมีความแตกต่างกัน แต่วิธีการประกอบและวิธีการถอดเหมือนกัน
- ✉ เมื่อประกอบกระจกด้านในชิ้นที่ 1 คว่ำด้านที่เคลือบสีดำลงด้านล่าง

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 33 28-Oct-13 8:32:30 AM

การเปลี่ยนหลอดไฟ

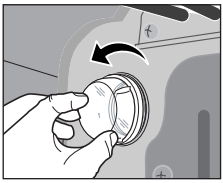
☛ **อันตรายจากไฟฟ้าช็อต!**

ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ โปรดดำเนินการตามขั้นตอนต่อไปนี้:

- ปิดเตาอบ
- ถอดสายไฟของเตาอบออกจากสายไฟหลัก และ
- ป้องกันหลอดไฟของเตาอบและฝาครอบแก้วโดยวางผ้าไว้ที่ด้านล่างของเตาอบ

✉ คุณสามารถซื้อหลอดไฟได้จากศูนย์บริการของ SAMSUNG

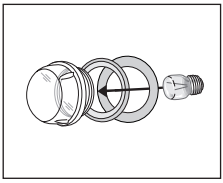
การเปลี่ยนหลอดไฟด้านหลังของเตาอบและทำความสะอาดฝาครอบแก้ว



1. ถอดฝาครอบแก้วโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา

2. ถอดวงแหวนโลหะและแผ่นรอง และทำความสะอาดฝาครอบแก้ว

3. ถ้าจำเป็น ให้เปลี่ยนหลอดไฟทนความร้อนสำหรับเตาอบขนาด 20 วัตต์ 220 V, 300 °C



4. ติดตั้งวงแหวนโลหะเข้ากับฝาครอบแก้ว

5. ใส่ฝาครอบแก้ว

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 34 28-Oct-13 8:32:30 AM

TH

คำถามที่พบบ่อยและการแก้ไขปัญหา

ฉันควรทำอย่างไรถ้าเตาอบไม่ร้อน

ลองดำเนินการต่อไปนี้และดูว่าสามารถแก้ไขปัญหาได้หรือไม่:

- เตาอบอาจไม่ได้เปิดอยู่ ให้เปิดสวิตช์ของเตาอบ
- อาจไม่ได้ตั้งเวลา ให้ตั้งเวลา (โปรดดูหัวข้อ “การตั้งค่าเวลา”)
- ตรวจสอบว่าใช้การตั้งค่าที่จำเป็นแล้วหรือไม่
- ฟิวส์ของบ้านอาจขาด หรือเบรกเกอร์ไฟฟ้าอาจทำงาน ให้เปลี่ยนฟิวส์หรือรีเซ็ตเบรกเกอร์ ถ้าเกิดขึ้นบ่อยๆ ให้ติดต่อช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาต

ฉันควรทำอย่างไร ในกรณีที่กำหนดฟังก์ชันของเตาอบแล้ว และตั้งเวลาแล้ว แต่เตาอบไม่ทำงาน

อาจมีปัญหากับการเชื่อมต่อไฟฟ้าภายใน โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

ฉันควรทำอย่างไรถ้ามีรหัสข้อผิดพลาดปรากฏและเตาอบไม่ทำงาน

เกิดข้อผิดพลาดของการเชื่อมต่อวงจรไฟฟ้าภายใน โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

ฉันควรทำอย่างไรถ้าจอแสดงเวลากะพริบ

เกิดไฟฟ้าดับ ให้ตั้งเวลาใหม่ (โปรดดูหัวข้อ “การตั้งค่าเวลา”)

ฉันควรทำอย่างไรถ้าไฟในเตาอบไม่สว่าง

ไฟของเตาอบเสียหาย ให้เปลี่ยนหลอดไฟ (โปรดดูที่หัวข้อ “การเปลี่ยนหลอดไฟ”)

ฉันควรทำอย่างไรถ้าพัดลมของเตาอบทำงานโดยที่ยังไม่ได้กำหนด

หลังจากการใช้งาน พัดลมของเตาอบจะทำงานต่อไปจนกระทั่งเตาอบเย็นลง โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน ถ้าพัดลมทำงานไม่หยุดแม้ว่าเตาอบจะเย็นลงแล้วก็ตาม

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 35 28-Oct-13 8:32:30 AM

รหัสข้อมูล

รหัสข้อมูลทั้งหมดไม่ได้เกิดจากข้อผิดพลาดของเตาอบ โปรดดูวิธีแก้ไขด้านล่างก่อน ถ้ารหัสข้อมูลยังคงปรากฏ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ SAMSUNG

รหัส	ปัญหา	การแก้ไข
	การปิดระบบเพื่อความปลอดภัย เตาทำงานอย่างต่อเนื่อง ที่อุณหภูมิที่กำหนดเป็นเวลานาน · ต่ำกว่า 105 °C 16 ชั่วโมง · จาก 105 °C ถึง 240 °C 8 ชั่วโมง · จาก 245 °C ถึงสูงสุด 4 ชั่วโมง	ปิดเตาอบและนำอาหารออก รอให้เตาอบเย็นลงก่อนที่จะใช้อีกครั้ง เนื่องจากกรณีนี้ไม่ใช่ข้อผิดพลาดของเตาอบ โปรดใช้เตาอบอีกครั้งหลังจากที่ปิดเครื่องและทิ้งให้เย็นลง
	การกดปุ่มผิดพลาด กรณีนี้เกิดขึ้นเมื่อมีการกดปุ่มค้างไว้เป็นเวลานาน	ทำความสะอาดปุ่มและตรวจสอบว่ามีน้ำที่พื้นผิวรอบๆ ปุ่มหรือไม่ ปิดเตาอบไมโครเวฟและลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ในพื้นที่
	ข้อผิดพลาดเกี่ยวกับความปลอดภัย ข้อผิดพลาดของเตาอบอาจทำให้ประสิทธิภาพการทำงานลดลงและมีปัญหาด้านความปลอดภัย	หยุดใช้เตาอบทันทีและปิดเตาอบ ติดต่อ SAMSUNG ในพื้นที่

1) ** หมายถึงเลขทั้งหมด

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 36 28-Oct-13 8:32:31 AM

ข้อมูลด้านเทคนิค

TH

BF64CBB, BF64CBST

แหล่งพลังงาน	220V ~ 50Hz
ปริมาตร (ความจุที่ใช้งาน)	65 ลิตร
พลังงานเอาต์พุต	สูงสุด 3,050 วัตต์
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก)	
ด้านนอก	595 x 595 x 566 มม.
ช่องของเตาอบ	440 x 365 x 405 มม.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_TH.indd 37 28-Oct-13 8:32:31 AM

บันทึก

TH

ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 (Toll Free) 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999	www.samsung.com/tw
VIETNAM	1 800 588 889	www.samsung.com

เลขรหัส. DG68-00047R-02

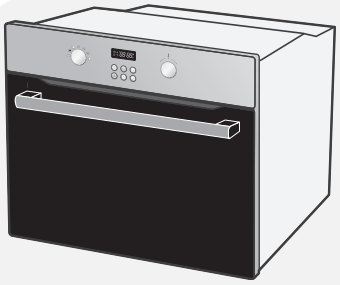
SAMSUNG

BF64CBB
BF64CBST

Owner's Manual

Installation and Operating Instructions

Built-In Oven



Contents

Using This Manual 2

Safety Instructions 2
- Electrical safety 2
- Safety during operation 3

Disposal Instructions 3

Installing the Oven 4
- Safety instructions for the installer 4
- Installing into a low cabinet 4
- Connecting to the mains power supply. 5
- Installing into a high cabinet 6

Parts and Features 7
- Oven 7
- Oven controls 8
- Accessories 9
- Using the accessories 10
- Safety shutoff 10
- Cooling fan 10

Before You Begin 11
- Setting the clock 11
- Initial cleaning. 12
- Oven functions 13
- Test dishes 20

Oven Use 21
- Setting the cooking function mode 21
- Setting the oven temperature 22
- Switching the oven off 23
- End time 23
- Cook time 24
- Delayed start 25
- Kitchen timer. 27
- Oven lamp on / off 28
- Child safety function 28
- Switching the beeper off 28

Cleaning and Care 29
- Catalytic enamel surface 30
- Cleaning the oven door 31
- Changing the lamp 34

Warranty & Service 35
- FAQs and troubleshooting 35
- Information codes 36

Technical data 37

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 1 2013-10-25 4:53:07

Using This Manual

EN

Thank you for choosing a SAMSUNG Built - In Oven.

This Owner's Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual.

Important

Note

Safety Instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Electrical safety

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

- This appliance must be connected to the mains power supply only by a **specially licensed electrician**.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- **Repairs** should be performed by a **licensed technician** only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent.
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
- The rating plate is located on the right side of the oven.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

WARNING

The appliance should be powered down before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. During oven operation, the interior surfaces become very hot.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 2 2013-10-25 4:53:07

Safety Instructions (Continued)

EN

Safety during operation

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the wire grill. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible person ensuring that they are using the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Disposal Instructions

Disposing of the packaging material

- The material used to package this appliance is recyclable.
- Dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility.

Disposing of old appliances

WARNING

Before disposing of old appliances, make them inoperable so that they cannot be a source of danger.

To do this, disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

To protect the environment, it is important that old appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates and public refuse disposal sites from your local refuse department or council.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 3 2013-10-25 4:53:07

Installing the Oven

EN

☛ Electrical installation of this appliance must be performed only by a licensed electrician.

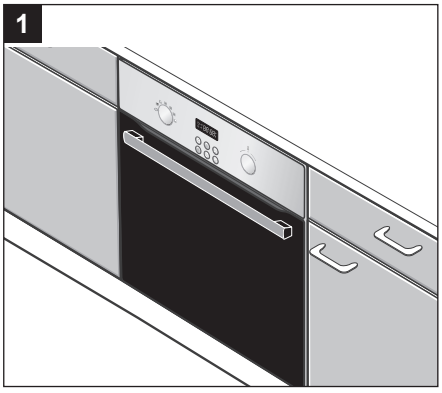
The oven must be installed according to the instructions supplied.
Remove the protective vinyl from the door after installation.

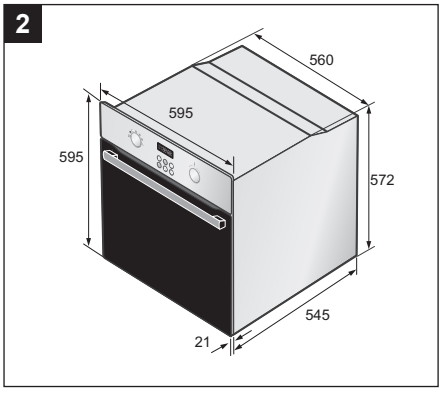
Safety instructions for the installer

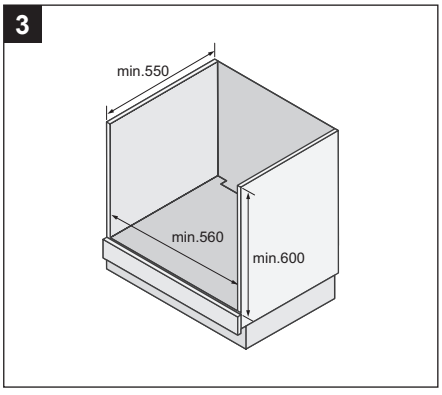
- Installation must guarantee protection against exposure to electrically live parts.
- The unit in which the appliance is fitted must satisfy the requirements of DIN 68930 in respect of stability.

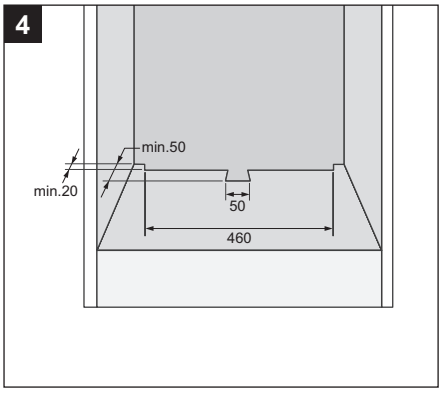
Installing into a low cabinet

- Observe minimum clearance requirements.
- Secure oven into place with screws on either side of the oven.







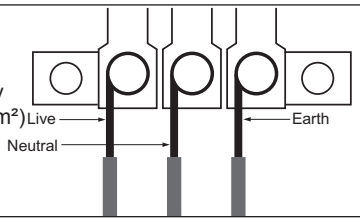


BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 4 2013-10-25 4:53:08

EN

5

Connecting the oven to the power supply
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²)



Connecting to the mains power supply

Electrical connections must be made as per the connection plate fixed to the back of the appliance by an electrical fitter who must ensure that the appliance has been connected up in accordance with fitting instructions and local regulations.

Where the appliance is not connected to the mains electricity supply by a plug, an omni polar cutout device (with a contacts gap of at least 3 mm) must be fitted on the supply side of the connection to meet safety requirements.

✉ When power is connected, the electronics of the oven are initialised; this neutralizes the lighting for a few seconds. The electric cable (H05 RR-F or H05 VV-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²) must be long enough for it to be connected to the built-in oven standing on the floor in front of its unit.

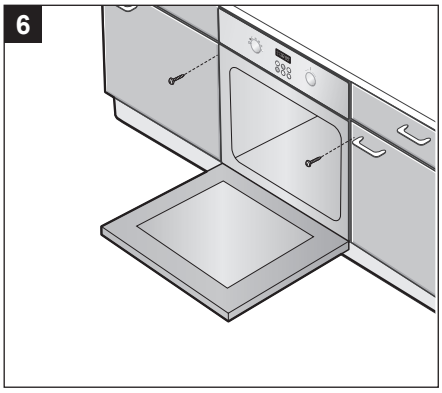
Open the back cover of the oven at the bottom (using a flat-bladed screwdriver) and completely unscrew the connection screw and the cable clamp before fitting conducting wires into the appropriate terminals.

The earth wire must be connected to the (⏚) terminal of the oven.

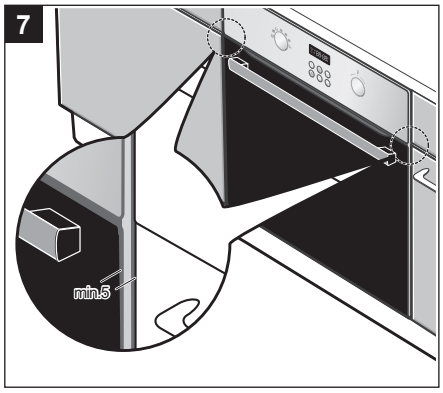
If the oven is connected to the power supply by a plug, this must remain accessible once the oven has been fitted.

We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.

6



7



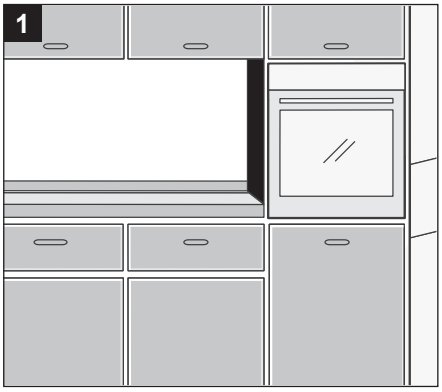
BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 5 2013-10-25 4:53:08

Installing the Oven (Continued)

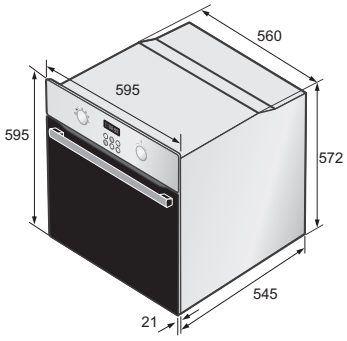
Installing into a high cabinet

- Observe minimum clearance requirements.
- The oven should be slid into place at the proper angle of alignment.

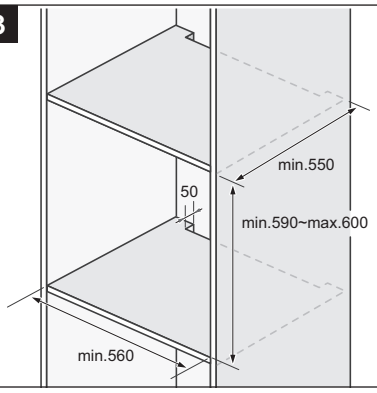
1



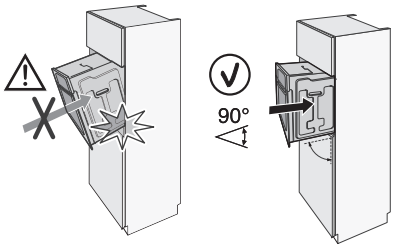
2



3

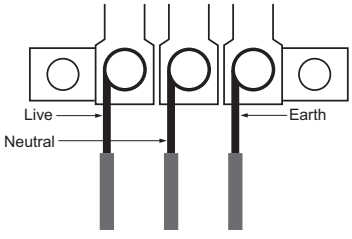


4



5

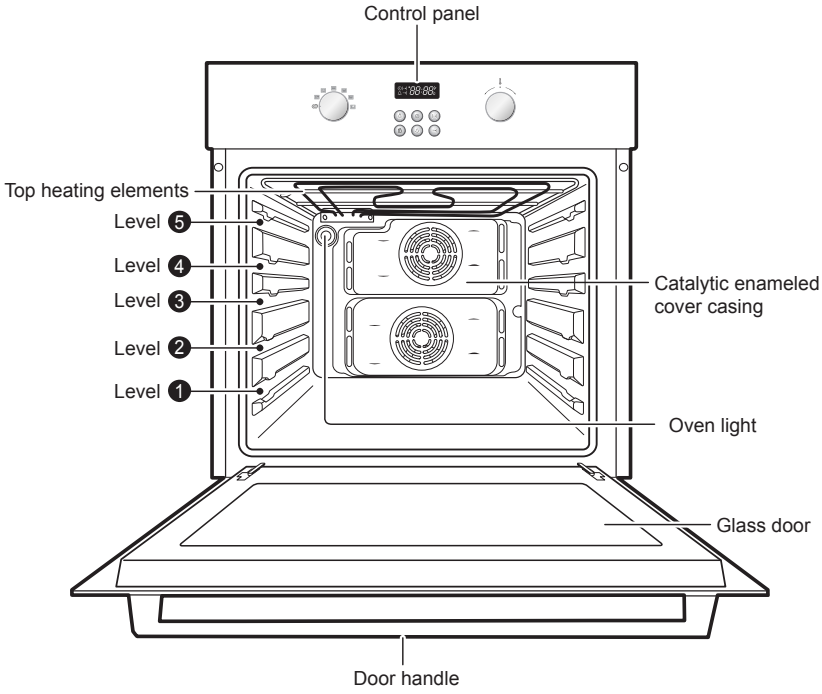
Connecting the oven to the power supply
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²)



BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 6 2013-10-25 4:53:09

EN

Oven



✉ Shelf levels are numbered from the bottom up.

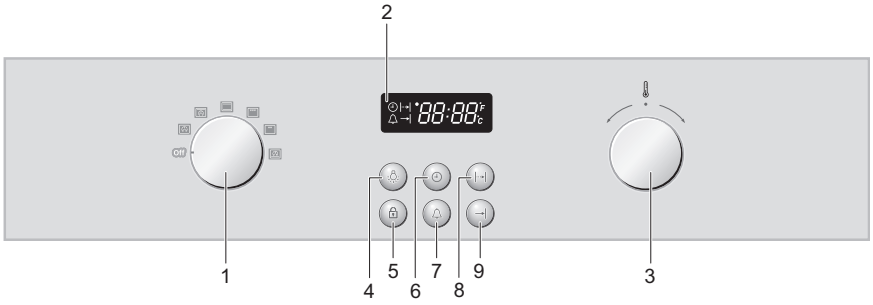
Levels 4 and 5 are used mainly for the grill function.

Please refer to the cooking guides provided throughout this manual to determine appropriate shelf levels for your dishes.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 7 2013-10-25 4:53:09

Parts and Features (Continued)

Oven controls



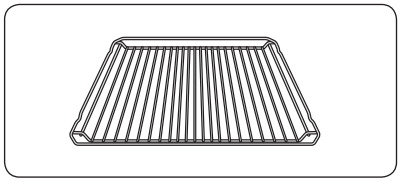
1. Cooking Function Select Knob
2. Window Display
3. Time / Temp Control Knob
4. Lamp Button
5. Child Lock Button
6. Clock Button
7. Kitchen Timer Button
8. Cook Time Button
9. End Time Button

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 8 2013-10-25 4:53:09

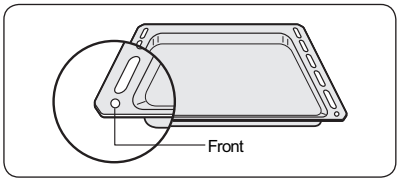
EN

Accessories

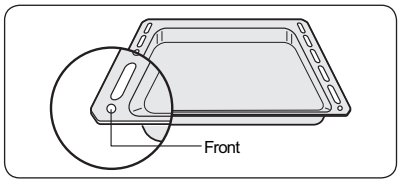
The following accessories are provided with your oven.



1 **Wire grill**, for dishes, cake tins, roasting and grilling trays.



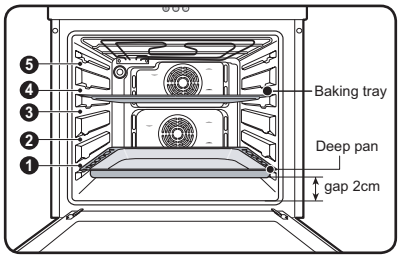
2 **Baking tray**, for cakes and biscuits.



3 **Deep pan**, for roasting or collecting meat juices or fat drippings.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 9 2013-10-25 4:53:09

Parts and Features (Continued)



The baking tray, deep pan and wire grill should be inserted correctly into the side runners. When taking out the cooked foods from the oven, be careful of hot utensils and surfaces.

Example Level 1: Deep pan
Level 4: Baking tray

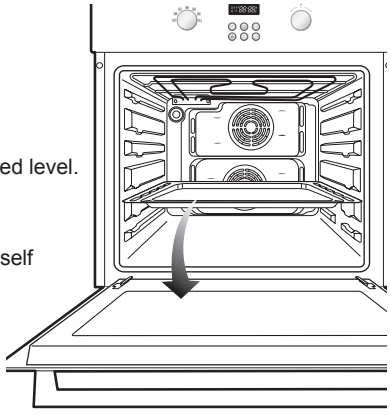
When using the deep pan or the baking tray to collect drippings from cooking foods, ensure that the pan or tray is properly placed in the side runners. Allowing these accessories to contact the bottom surface of the oven can damage the enamel of the surface. Trays and pans placed on level 1 should clear the bottom surface of the oven by at least 2 cm.

Using the accessories

Wire grill, baking tray and deep pan

Positioning the wire grill
Insert the wire grill at any desired level.

Positioning the baking tray or deep pan
Insert the baking tray and/or the deep pan at any desired level.



Safety shutoff

- If a cooking time is not entered, the oven will shut itself off after the lengths of time indicated below.

Shutoff times for various temperature settings

Under 105 °C	16 hours
From 105 °C to 240 °C	8 hours
From 245 °C to 300 °C	4 hours

- This oven's electrical circuitry features a thermal shutoff system. If the oven heats to abnormally high temperatures, the system will shut off the power supply to the heating elements for a period of time.

Cooling fan

During cooking, it is normal for the vent to release hot air from the front of the oven.

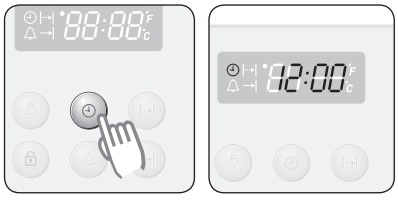
- The cooling fan will also continue to operate after the oven has been in use. It will turn off when the internal cabinet temperature has dropped to 60 °C or after 25 minutes.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 10 2013-10-25 4:53:10

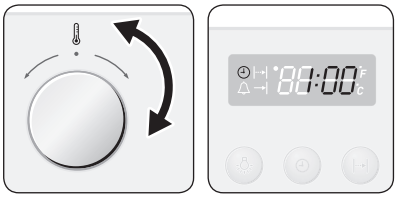
EN

Setting the clock

When connecting the power for the first time, please use the poduct after setting the time.

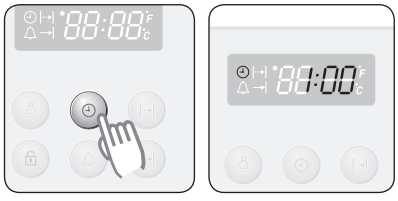


1 Press the **Clock Button**. The " " and "12: " will blink.

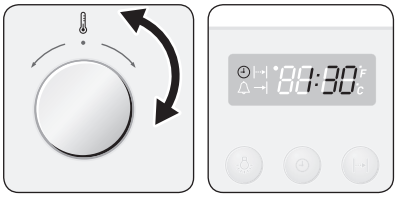


2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the hour of the day.

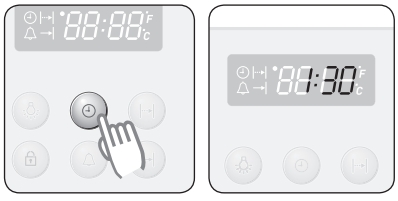
Example To set 1:30



3 Press the **Clock Button**. The " " and " :00" will blink.



4 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the minute of the time. " " will blink.



5 Press the **Clock Button** to finish setting the clock or wait for about 10 seconds. " " will disappear and "30" will stop blinking. The display shows the time of day. The appliance is now ready to use.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 11 2013-10-25 4:53:11

Initial cleaning

Clean the oven thoroughly before using for the first time.

☛ Do not use sharp or abrasive cleaning materials. These could damage the oven surface. For ovens with enamel fronts, use commercially available cleaning agents.

To clean the oven

1. Open the door. The oven light comes on.
2. Clean all oven trays, accessories and side runners with warm water or washing - up liquid and polish dry with a soft clean cloth.
3. Wash the oven interior in the same way.
4. Wipe the front of the appliance with a damp cloth.

Check that the clock is set correctly. Remove accessories and operate the oven at the convection setting at 200 °C for 1 hour before using. There will be a distinctive odor; this is normal, but ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 12 2013-10-25 4:53:11

EN

Oven functions

The features of this oven include the following functions

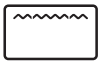
Oven Modes

The following table represents the various oven modes and settings of your oven.
Use the cooking guide tables for these modes in the following pages as guidelines for cooking.

Conventional
Food is heated by top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.

Top Heat + Convection
We recommend this mode when roasting meat. The top heating element is in operation and the fans operate to circulate the hot air coming from top and back wall heating element.

Convection
Food is heated by the hot air from the heating element in the back and circulated by two fans. This setting provides uniform heating and is ideal for frozen convenience food as well as cake and croissants.
This mode can be used for baking on two levels.



Large Grill
Food is heated by the top heating elements. We recommend this mode for grilling steaks and sausages as well as cheese toasts.

Small Grill
This mode is ideal for grilling small amounts of foods, such as baguettes, cheese or fish fillets.
Place the food in the middle of the wire grill, as only the smaller heating element in the centre is operating.

Bottom Heat + Convection
The bottom heating element and back wall heating element provide hot air which is circulated by the fans. This mode is ideal for baking food such as quiches, pizza, bread and cheesecakes.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 13 2013-10-25 4:53:12

EN

1. Conventional

Suggested temperature: 200 °C
The conventional function is ideal for baking and roasting foods arranged on one rack. Both the top and bottom heating elements operate to maintain the oven temperature.

We recommend to preheat the oven in conventional mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Lasagne (500-1000g)	3	Wire grill	180-200	40-50
Whole Fish (e.g. Dorade) (300-1000g) 3-4 cut on each side DROP OIL	3/2	Wire grill / Deep Pan	240	15-20
Fish filets (500-1000g) 3-4 cut on each side DROP OIL	3	Baking tray	200	13-20
Frozen cutlets (350-1000g) minced meat & with ham, cheese or mushroom filing DROP OIL	3	Baking tray	200	25-35
Frozen cutlets from minced, carrot, beetroot or potato (350-1000g) DROP OIL	3	Baking tray	200	20-30
Pork on bone cutlets (500-1000g) DROP OIL, ADD SALT & PEPPER	3/2	Wire grill / Deep Pan	200	40-50
Baked potato(cut in half) (500-1000g)	3	Baking tray	180-200	30-45
Frozen Meat roll with mushrooms filing (500-1000g) DROP OIL	3	Baking tray	180-200	40-50
Sponge Cake (250-500g)	2	Wire Grill	160-180	20-30
Marble Cake (500-1000g)	2	Wire Grill	170-190	40-50
Yeast Cake on Tray with fruit & crumbles topping (1000-1500g)	2	Baking tray	160-180	25-35
Muffins (500-800g)	2	Wire Grill	190-200	25-30

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 14 2013-10-25 4:53:12

EN

2. Top Heat + Convection

Suggested temperature: 190 °C
The top heating element is in operation and the fan operates to constantly circulate the hot air.

We recommend to preheat the oven with Top Heat + Convection mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Pork on bone (1000g) BRUSH WITH OIL&SPICES	3/2	Wire grill / Deep Pan	180-200	50-65
Pork shoulder in foil (1000-1500g) MARINATE	2	Baking tray	180-230	80-120
Whole chicken (800-1300g) BRUSH WITH OIL & SPICES	2/1	Wire Grill/ Deep Pan	190-200	40-65
Meat or fish steaks (400-800g) DROP OIL, ADD SALT & PEPPER	3	Wire Grill+ Deep pan	180-200	15-35
Chicken Pieces (500-1000g) BRUSH WITH OIL&SPICES	4/3	Wire Grill/ Deep Pan	200-220	25-35
Roast Fish (500g-1000g) use ovenproof dish BRUSH WITH OIL	2	Wire Grill	180-200	30-40
Roast Beef (800-1200g) BRUSH WITH OIL&SPICES	2/1	Wire Grill/ Deep Pan Add 1 cup water	200-220	45-60
Duck Breast (300-500g)	4/3	Wire Grill/ Deep Pan Add 1 cup water	180-200	25-35

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 15 2013-10-25 4:53:12

EN

3. Convection

Suggested temperature: 170 °C
This function bakes foods placed on up to three shelves and is also appropriate for roasting. Cooking is achieved by the heating element on the rear wall and the fan distributes the heat.

We recommend to preheat the oven in convection mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Lamb rack (350-700g) , BRUSH WITH OIL & SPICES	3/2	Wire grill / Deep pan	190-200	40-50
Baked Bananas (3-5 pcs), cut with knife on top, add10-15g chocolate, 5-10g nuts into cuts, drop sugar water, wrap in aluminium foil.	3	Wire grill	220-240	15-25
Baked apples 5-8pcs each 150-200g Take out the hearts, add raisins and jam. Use ovenproof dish.	3	Wire grill	200-220	15-25
Cutlets from minced meat (300-600g) DROP OIL	3	Baking tray	190-200	18-25
Minced Meat roll with filling ,Russian style' (500g-1000g) BRUSH WITH OIL	3	Baking tray	180-200	50-65
Frozen Croquettes (500-1000g)	2	Baking tray	180-200	25-35
Frozen Oven Chips (300-700g)	2	Baking tray	180-200	20-30
Frozen Pizza (300-1000g)	2	Wire Grill	200-220	15-25
Apple & Almond Cake (500-1000 g)	2	Wire Grill	170-190	35-45
Fresh Croissant (200-400g) (ready-dough)	2	Baking tray	180-200	15-25

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 16 2013-10-25 4:53:12

EN

4. Large Grill

Suggested temperature: 240 °C

The large grill function grills large quantities of flat foods, such as steaks, schnitzels and fish. It is also suitable for toasting. Both the top heating element and the grill are on in this mode.

We recommend to preheat the oven using Large Grill mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Sausages (thick) 5-10pcs	4/3	Wire grill / Deep Pan	220	5-8 turnover 5-8
Sausages (thin) 8-12pcs	4/3	Wire grill / Deep Pan	220	4-6 turnover 4-6
Toasts 5-10pcs	5	Wire grill	240	1-2 turnover 1-2
Cheese Toasts 4-6 pcs	4/3	Wire grill / Baking Tray	200	4-8
Frozen Pancakes with filling ‚Russian Style' (200- 500g)	3	Baking tray	200	20-30
Beef Steaks (400-800g)	4/3	Wire grill/ Deep Pan	240	8-10 turnover 5-7

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 17 2013-10-25 4:53:13

5. Small Grill

Suggested temperature: 240 °C

This setting is for grilling smaller amounts of flat foods, such as steaks, schnitzels, fish and toast, placed in the middle of the tray. Only the top element is in operation.

We recommend to preheat the oven using Small Grill mode.
Put food in the centre of accessory.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Oven Camembert (2 – 4 each 75g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Wire grill	200	10-12
Frozen Baguettes with topping (Tomato-Mozzarella or Ham & Cheese)	3/2	Wire grill / Baking tray	200	15-20
Frozen Fish fingers (300-700g) PUT IN COLD OVEN , (before preheat) DROP OIL	3/2	Wire grill / Baking tray	200	15-25
Frozen Fish burger (300- 600g) PUT IN COLD OVEN, DROP OIL	3	Baking tray	180-200	20-35
Frozen Pizza (300-500g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3/2	Wire grill / Baking tray	180-200	23-30

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 18 2013-10-25 4:53:13

EN

6. Bottom Heat + Convection

Suggested temperature: 190 °C

The Bottom Heat + Convection mode is for recipes calling for a moist topping and a crisp base, as with foods like pizzas, quiches lorraine, German-style open fruitcakes and cheese-cakes.

We recommend to preheat the oven in Bottom Heat + Convection mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Yeast dough pie with apple frozen (350-700g)	3	Wire grill	180-200	15-20
Puff pastry small pies with filling frozen (300-600g) BRUSH EGG YOLK, PUT IN COLD OVEN (before preheat),	3	Baking tray	180-200	20-25
Meat balls in sauce (250-500g) use ovenproof dish	3	Wire grill	180-200	25-35
Puff pastry fans (500-1000g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180	15-23
Cannelloni in sauce (250-500g) use ovenproof dish	3	Wire grill	180	22-30
Yeast dough pies with filling (600-1000g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180-200	20-30
Homemade Pizza (500-1000g)	2	Baking tray	200-220	15-25
Homemade Bread (700-900g)	2	Wire Grill	170-180	45-55

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 19 2013-10-25 4:53:13

EN

Test dishes

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. °C	Cooking time min
Small Cakes	Baking tray	2	Conventional	170-190	15-25
	Deep pan + Baking tray	1+4	Convection	150-170	20-30
Fatless Sponge Cake	Baking tin on Wire grill (Dark coated, ø 26 cm)	1	Conventional	160-180	25-35
Apple Pie	Wire grill + Baking tray + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1+3	Convection	170-190	80-100
	Wire grill + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Conventional	180-200	75-90

2. Grilling

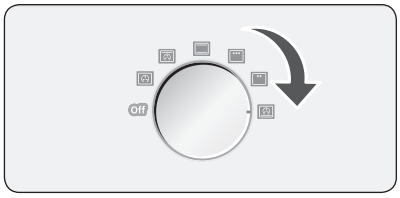
Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.
Use this function with the maximum temperature setting of 300°C.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. °C	Cooking time min
White Bread Toasts	Wire grill	5	Large Grill	300	1st 1-2 2nd 1-1 1/2
Beef Burgers	Wire grill/ Deep pan (to catch drippings)	4/3	Large Grill	300	1st 7-10 2nd 5-8

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 20 2013-10-25 4:53:13

EN

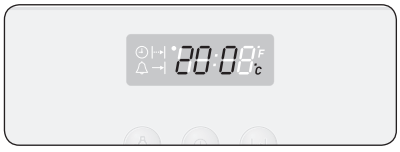
Setting the cooking function mode



1 Turn the **Cooking Function Select Knob** to select the desired oven function.

Convection

Top Heat + Convection



Conventional

Large Grill

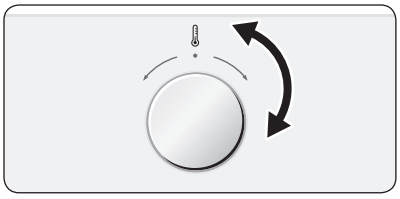
Small Grill

Bottom Heat + Convection

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 21 2013-10-25 4:53:14

Setting the oven temperature

EN



1 Turn the **Time / Temp Control Knob** to adjust the temperature in increments of 5 °C.

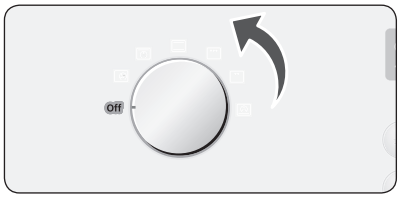
40 °C – 250 °C 40 °C – 300 °C (Large & Small Grill)

✉ The temperature may be adjusted during cooking.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 22 2013-10-25 4:53:14

EN

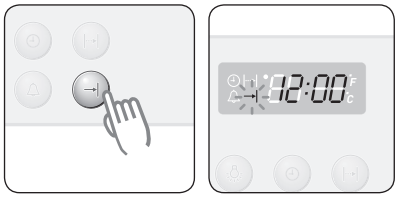
Switching the oven off



To switch the oven off, turn the **Cooking Function Select Knob** to the "**Off**" position.

End time

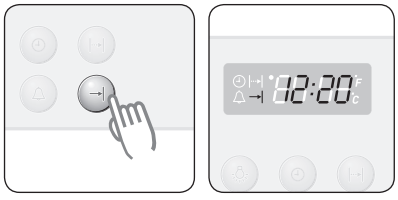
You can set the end time during cooking.



1 Press the **End Time Button**.

Example Current time is 12:00

2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired end time.



3 Press the **End Time Button**.
The oven operates with the selected end time automatically unless the **End Time Button** is pressed within 5 seconds.

✉ During cooking, you can adjust the previously set end time with the **Time / Temp Control Knob** for better results.

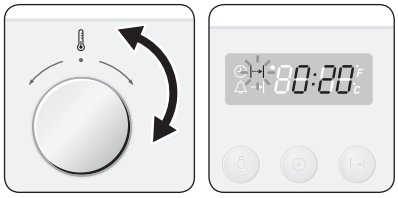
BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 23 2013-10-25 4:53:15

EN

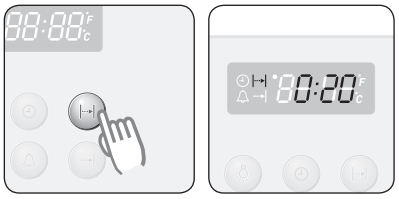
Cook time

You can set the cook time during cooking.

1 Press the **Cook Time Button**.



2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired cook time.



3 Press the **Cook Time Button**.
The oven operates with the selected cook time unless the **Cook Time Button** is pressed within 5 seconds.

✉ During cooking, you can adjust the previously set cook time with the **Time / Temp Control Knob** for better results.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 24 2013-10-25 4:53:16

EN

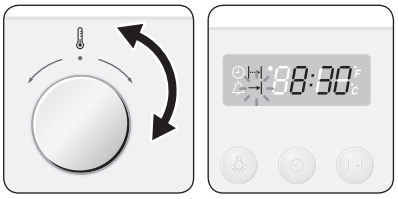
Delayed start

Case 1 - Cook time is entered first

If the end time is entered after the cook time has already been set, the cook time and the end time are calculated and if necessary the oven sets a delayed start point.

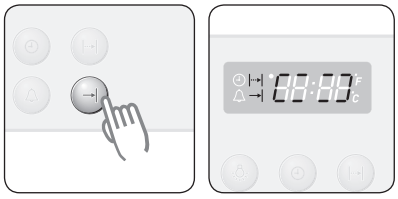
1 Press the **End Time Button**.

Example Current time is 3:00 and the desired cook time is 5 hours.



2 Turn the **Time/Temp Control Knob** to set the end time.

Example You want to cook for 5 hours and finish at 8:30.



3 Press the **End Time Button**. A “Ready” symbol appears until the delayed start point.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 25 2013-10-25 4:53:17

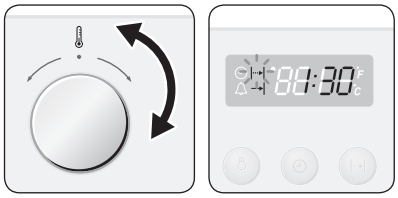
EN

Case 2 - End time is entered first

If the cook time is entered after the end time has already been set, the cook time and the end time are calculated and if necessary the oven sets a delayed start point.

1 Press the **Cook Time Button**.

Example Current time is 3:00 and the desired end time is 5:00.



2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the cook time.

Example You want to cook for 1 hour and 30 minutes and end by 5:00.

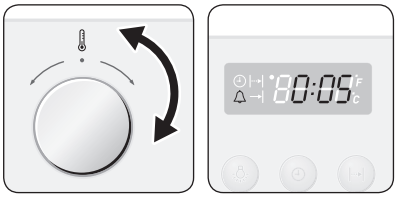
3 Press the **Cook Time Button**. A “Ready” symbol appears until the delayed start point.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 26 2013-10-25 4:53:18

EN

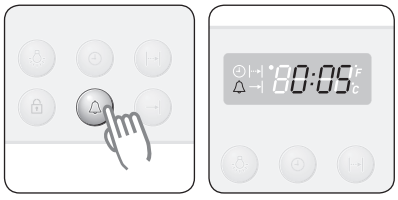
Kitchen timer

1 Press the **Kitchen Timer Button** once.
" 🔔 " flashes.



2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired time.

Example 5 minutes



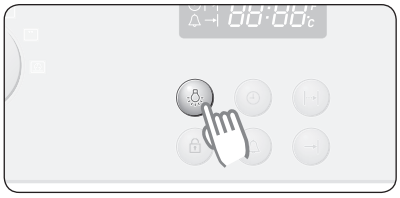
3 Press the **Kitchen Timer Button** to start the kitchen timer. When the set time has elapsed, an audible signal sounds.

✉ Press and hold the **Kitchen Timer Button** for 2 seconds each to cancel the timer.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 27 2013-10-25 4:53:19

EN

Oven lamp on/off

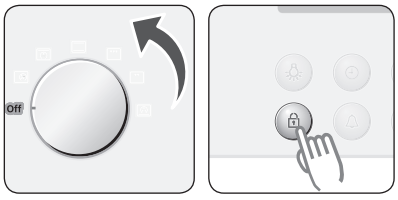


1 Press the **Lamp Button**.

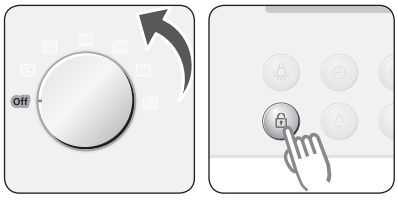
1st	Off
2nd	On

Child safety function

You can use child lock function in stand-by status.



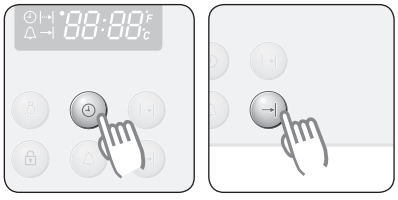
1 Turn **Cook Function Select Knob** to "Off" position. Press the **Child Lock Buttons** hold for 3 seconds. "L" will appear in the display field.



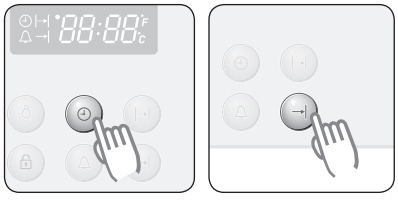
2 Turn **Cook Function Select Knob** to "Off" position. Press the **Child Lock Buttons** hold for 3 seconds again to unlock.

If locked, buttons and dials except unlock function button fail to operate.

Switching the beeper off



1 To turn the beeper off, press the **Clock** and **End Time Buttons** at the same time and hold for 3 seconds.



2 To turn the beeper back on, press the **Clock** and **End Time Buttons** again at the same time and hold for 3 seconds.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 28 2013-10-25 4:53:20

Cleaning and Care

EN

Oven exterior

- For cleaning both the interior and exterior of the oven, use a cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Dry with kitchen paper or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or abrasives. They may damage the finish.

Aluminium oven fronts

- Wipe the plate gently with a soft cloth or microfiber cloth and a mild window cleaning detergent.

WARNING

Make sure the oven is cool before cleaning.

Oven interior

- Do not hand - clean the door seal.
- Do not use coarse scouring pads or cleaning sponges.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, use commercially available oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Accessories

Wash all bakeware and accessories after each use and dry with a kitchen towel.
To clean easily, soak in warm soapy water for about 30 minutes.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 29 2013-10-25 4:53:20

EN

Catalytic enamel surface

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel that can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and higher, for example, when baking or roasting. Higher temperatures will result in faster burning.

The oven and accessories should be cleaned after each use. Otherwise further baking and roasting will cause the deposits to bake on even harder and cleaning may become difficult and in extreme cases impossible.

Cleaning by hand

Make sure the oven is cool before cleaning.

- The catalytic enameled cover casing should be cleaned using a solution of hot water and washing-up liquid applied with a soft nylon brush.

Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials. Do not use oven spray on catalytic enamel as the chemicals used in oven sprays will damage catalytic enamel and render it ineffective.
If using oven sprays on the interior oven surfaces, the catalytic cover casing must first be removed from the oven.

Cleaning with high temperatures

Before cleaning the catalytic cover casing with high temperatures, make sure that all interior oven surfaces have been cleaned as described above. Otherwise, the high temperatures can bake deposits onto the interior oven surfaces and make them impossible to remove.

If, after manual cleaning, the oven is still heavily soiled, heating it to a high temperature will help remove soiling caused by oil and grease splashes.

Note that deposits of spices, syrups and similar substances are not removed by this process. These should be removed by hand with a mild solution of hot water and washing-up liquid applied with a soft brush.

- Remove all accessories from the oven.
- Set the oven to conventional function.
- Set the heat to 250 °C.
- Run the oven for approximately 1 hour. The length of time will depend on the degree of soiling.

It is a good idea to set the finish time for the process using the end time setting, in case you forget to switch the oven off at the end.

Any remaining soil will gradually disappear with each subsequent use of the oven at high temperatures.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 30 2013-10-25 4:53:20

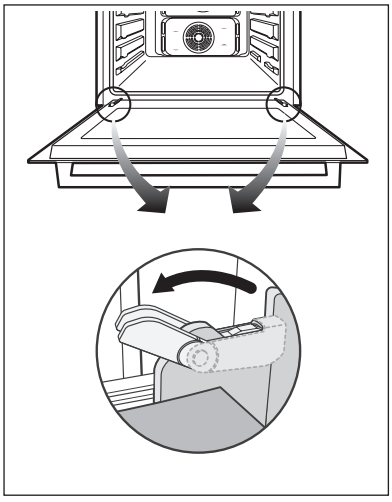
EN

Cleaning the oven door

For normal use, the oven door should not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning, follow these instructions. The oven door is heavy.

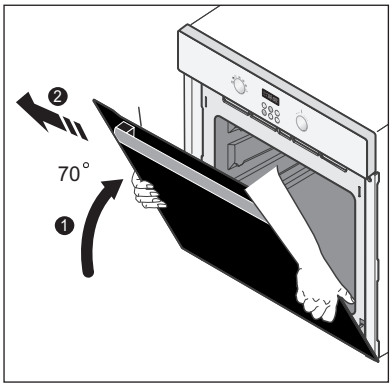
Removing the door

1. Flip open the clips at both hinges.



2. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle.

3. Rotate the door by approximately 70 ° until the hinges can be taken out completely from the hinge holes.

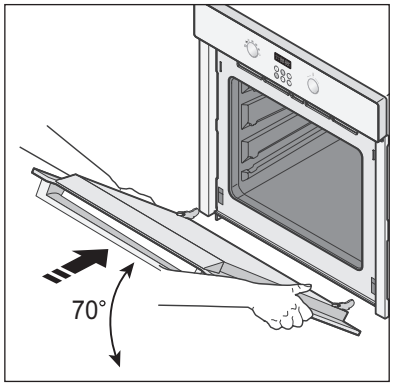


BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 31 2013-10-25 4:53:20

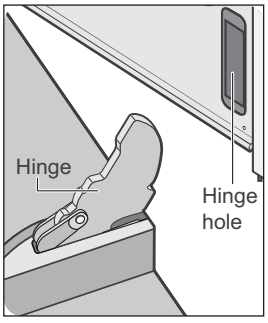
EN

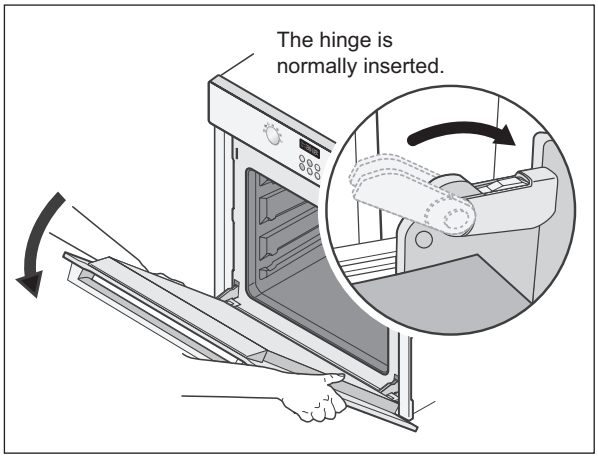
Attaching the door

1. With the clips still flipped open, align the door hinges into the hinge holes.



2. Rotate the door toward the horizontal line and flip the clips closed.





BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 32 2013-10-25 4:53:21

EN

Oven door glass

The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. The inner & middle sheets can be removed for cleaning.

WARNING

- Whenever the door is separated from the oven, the clips should be flipped open.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door; they ca scratch the surface, which may cause the glass to shatter.
- When the door is mounted, removing some of the parts (the door glass or some other part) from the door may result in injury.

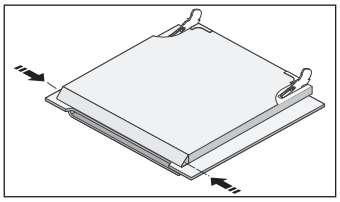
Attention

The glass may break if you use excessive force especially at the edges of the front sheet.

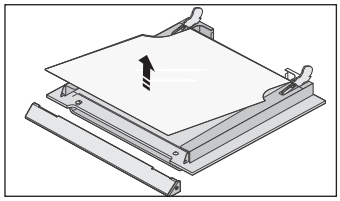
Door Glass Removal

The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.

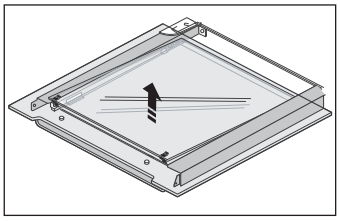
1. Press the both buttons on the left and right sides of the door.



2. Detach the covering and remove glass 1 from the door.



3. Lift glass 2 and Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry them with a soft clean cloth.



✉ The Door-Glass is different from 2EA to 4EA model by model. But, the method of the disassembly and assembly is same.

✉ When assembly the inner glass 1, put printing to direction below.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 33 2013-10-25 4:53:21

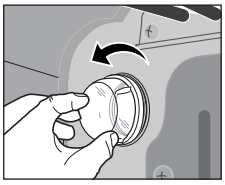
Changing the lamp

☛ **Danger of electric shock!**
Before replacing the oven light bulb, take the following steps:

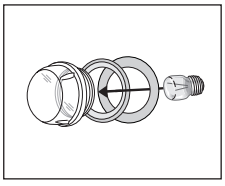
- Switch off the oven;
- Disconnect the oven from the mains supply; and
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven.

✉ You can buy a lamp at SAMSUNG service centre.

Replacing the rear oven lamp and cleaning the glass cap



1. Take off the cap by turning counterclockwise.
2. Remove the metal ring and the sheet ring and clean the glass cap.
3. If necessary, replace the bulb with a 20 watt, 220 V, 300 °C heat - resistant oven light bulb.



4. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
5. Replace the glass cap.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 34 2013-10-25 4:53:21

EN

FAQs and troubleshooting

What should I do if the oven doesn't heat up?

Check to see if one of the following actions resolves the issue:

- The oven may not be switched on. Switch the oven on.
- The clock may not be set. Set the clock (see section "Setting the clock").
- Check to see if the required settings have been applied.
- A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.

What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?

There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.

What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?

There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.

What should I do if the time display is blinking?

There was a power failure. Set the clock (see section "Setting the clock").

What should I do if the oven light doesn't illuminate?

The oven light is faulty. Replace the oven light bulb (see section "Changing the lamp").

What should I do if the oven's fan is running without having been set?

Following use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 35 2013-10-25 4:53:21

EN

Information codes

All information codes are not from the fault of the oven. Please refer to below solution first, if the information codes still occur, please call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Code	Problem	Solution
S-01	**SAFETY SHUTOFF** Oven has continued operating at set temperature for prolonged time. • Under 105 °C 16 hours • From 105 °C to 240 °C 8 hours • From 245 °C to Max 4 hours	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using again. As it is not the error of oven, please use the oven again after turning oven off and cool down.
SE	**Key Error** It occurs when the key is pressed and held for a period of time.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
E-**[1)]	**Safety Error** An oven error may cause low performance and problems in safety.	Stop using the oven immediately and turn oven off. Call your local SAMSUNG.

1) ** refers to all numbers.

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 36 2013-10-25 4:53:21

Technical data

EN

BF64CBB / BF64CBST

Power Source	220V ~ 50Hz
Volume (usable capacity)	65 L
Output Power	MAX 3,050 W
Dimensions (W x H x D) Outside Oven Cavity	 595 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm

BF64CBST_XST_DG68-00047R-02_EN.indd 37 2013-10-25 4:53:21

Note

EN

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 (Toll Free) 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999	www.samsung.com/tw
VIETNAM	1 800 588 889	www.samsung.com

Code No.: DG68-00047R-02